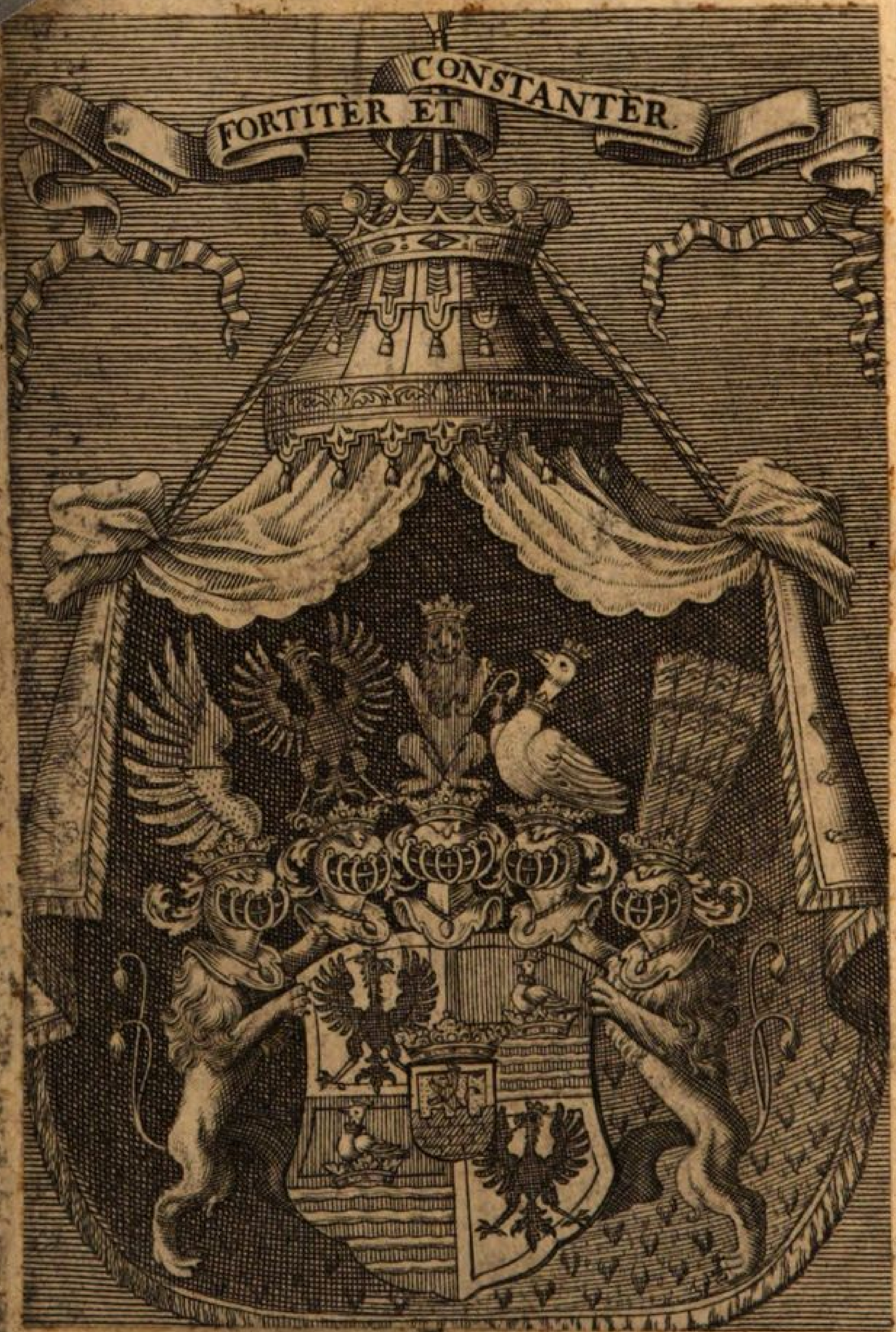
FORTITER ET CONSTANTER.

Oecon. 975-1

<36622157560016

<36622157560016

Bayer. Staatsbibliothek

Occ
9756 (1

Oeconomia. Potiones
485.

~~Oec. dom. N. 30.~~

R

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

De

Zu allerley guten Getränncken treu

und Cur

Keller=M

aufge

In einem ganz neu heraus gegebenen und

kurtz=verfaßtem/von Wein/Bier/Meth

Kunst=

Der Erste Theil tractirt von dem Wein an sich selb

solcher/von der Kälter an/auf das beste zu warten und zu pfleg

sern/nebenst unterschiedlichen/bißher ganz ungemeinen u

und noch mehrern ande

Im Andern Theil wird angezeigt/wie man zu Erha

sowol gemeine als ungemeine Kräuter=Frucht=und Gewürtz

bereiten nebst einem Anhang unterschiedlicher/dene

Curiosen

Im dritten Theil wird deutlich angewiesen/ die nutzlich=und

zu erhalten/und das mangelhaffte wieder zu seinen vorigen Krä

gute Medicinalische

Im vierdten Theil wird auf unterschiedliche A

Im Fünfften Theil aber auf allerhand Arten guten Brand=

sunde Aqua Vitæ und Ros Solis zu verfertigen/

Alles von langer Zeit her mit grosser Mühe/Fleiß und Unko

Authoribus mit beygefüget/anjetzo aber

befördert

Durch einen treuhertzigen Freu

Nürnberg/ In Verlegung Joha

Gedruckt bey Johan

Der

treuhertzig-anweisende wohlerfahrne
d Curiose

Meister/

ufgeführet

und in folgenden Theilen eingerichtetem und
Meth/Brandwein/ und Essig handlendem

t-Buch/

selbsten/ dessen Natur/ Krafft und Nutzen/ auch wi
n pflegen/beständig gut zu erhalten/ auf vielerley Weise zu verbe
einen und in grosser Geheim gehaltenen Wein-Tincturen/
andern vielen Wein-Künsten.

Erhaltung deß Leibes Gesundheit / allerhand delicate
würtzte/wie auch andere noch mehrere Medicinalische Weine zu
/denen Wein-Schencken und Keller-Meistern anständigen
riosen Kunst-Stücken.

nd nöthige Bierbräu-Kunst / auch wie das Bier beständig gu
Kräfften zu bringen/samt einem ausführlichen Unterricht allerhand
che Kräuter-Bier zu bereiten.

Arten guter Meth zu sieden deutlich angewiesen.

d-Wein zu brennen / und daraus allerley gute / delicate und ge
gen/nebst einer Zugab unterschiedl. Essig-Künsten.

nkosten zusamm getragen/ auch viel erlernt und aus denen beste
aber auf Begehren vieler Liebhaber zum Druck
dert

reund und Liebhaber der Künste.

---

ohann Christoph Lochners/ Anno 1705
ohann Ernst Adelbulnerri.

[library stamp, illegible]

Christophus Otto Comes
et Dñs in Schallenberg &c.
Præpositus Constantien-
-sis ab aº 1693. Canonicq
Augustanq ab aº 1672
eiusdemqz Ecclesiæ De-
-canq ab aº 1721. natus
aº 1655. 6ª Junii, horâ
8ª matutª in Hagen
propè Linzium Austriæ
superioris, Patre, Comi-
-te Christophº Ernesto &c.
Matre, Christinâ, natâ
Baronissâ Schiferin.
denatus aº 17 . . .

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede an den Leser.

Hochge Ehrt- und Werthester
Leser!

WIr stellen demselben unsern in allerley / zu unsers Leibes Unterhaltung nothwendigen Geträncken wohl-geübten / erfahrnen und mit Fug und Recht betitelten Keller-Meister / in diesem kleinen und gering-schätzigen Wercklein vor Augen / wohl wissend / daß solche Bücher und Schrifften / die von dergleichen Künsten und Sachen handeln / schon allbereit mehr als zu viel am

Tage kommen sind. Weilen man aber gemeiniglich zu sagen pfleget: So man den Leuten willfahren / und dienen will / so solle man es rechtschaffen thun / oder solle es gar bleiben lassen / welches ich mir nun auch den rechten Endzweck dieses gantzen Werckes habe wollen seyn lassen / daß also der Titul unsers Curieusen Keller-Meisters durch und durch in der That sich rechtschaffen also erweisen möge. Indeme ich hierinnen / absonderlich in denen Wein-Künsten / sehr viel schöne / ungemeine und hochschätzbare / auch von ihren Besitzern sehr hoch / in grossen Geheim gehaltene / und von vielen Liebhabern da und dorten um groß

Geld

Geld erkauffte und mit Mühe erlangte/herzliche und nutzliche Secreta, so freywillig am Tage/und also männiglichen zu gut in öffentlichen Druck kommen lasse; daß also jedermann sagen und bekennen muß / daß ich meinem Nechsten und Neben-Christen wohl und rechtschaffen darinnen diene / wiewohlen ich aber wohl weiß / daß ich mir deswegen / viel Haß/Neid und Feindschafft selbst auf den Hals bürden und laden werde / auch daß sich viel Feindselige finden / die deßwegen über mich schreyen / lästern / schmähen und sagen werden; Man sollte gleichwol solche und dergleichen bißhero in Geheim gehaltene Secreta

creta (deren unterschiedliche in diesem Buch zu finden) nicht also prostituiren / und gar zu gemein machen / so will ich doch nach solchen mißgünstigen / neidisch- und eigennutzigen Menschen / die weder GOtt noch denen Menschen dienen / auch ihren Neben-Christen nichts Gutes gönnen / sondern alles für sich behalten und zu sich raffen wollen / nichts fragen / und mich auch gantz nichts davon abhalten lassen / in Betrachtung / daß ein jeder rechtschaffener Christ / nach GOttes Befehl / dahin verbunden ist / seinem Mit-Christen aus Christlicher Liebe zu dienen / worinnen er auch immer mehr kan und mag. Man

weiß hingegen dennoch wohl / wie man mit rechten Mysteriis und Secretis umgehen solle / damit man die Perle nicht für die Säue werffe / was aber dem gemeinen Mann und einem guten Haus-Vatter nutzlich und dienlich seyn kan / das kan man mit gutem Gewissen aus Christ-schuldiger Liebe/gar wohl mittheilen / entdecken und communiciren / absonderlichen solche Dinge/die sonsten feindseelige und Mißgünstige Neid-Hämmeln / nur allein für sich und zu ihren Eigen-Nutz geheim und verborgen haben wollen.

Wir haben aber diesen unsern Curiosen Keller-Meister in unter-

terschiedliche Theile eingetheilet.

In dem ersten Theil werden angezeiget allerhand schöne und bewährte Mittel und Secreta, wie der Wein/von der Kälter an/sorgfältig zu warten/ stets beständig gut zu erhalten/ und auf vielerley Weiß und Weg verbessert und veredlet werden möge/ nebst unterschiedlichen biß dato in Geheim gehaltenen / auch offt um groß Geld verkaufften Wein-Tincturen und Essentien &c.

Der 2. Theil begreifft in sich/ wie man allerhand delicate und gesunde sowol an vielen Orten und Gast-Höfen bekandt / als unbekandte Kräuter-Frucht-Gewürtz-

würtzte und noch über das vielerley und von vielen grossen Leuten absonderlich darzu communicirte Medicinalische Weine bereiten und ansetzen möge; Nebenst einem Anhang schöner und curioser Kunst-Wein / die allen denen / so mit den Geträncken umgehen / wohl zu statten kommen mögen.

Der 3. Theil beschreibet und lehret ausführlich die unentbehrliche Bierbräu-Kunst und was derselben angehörig / auch wie das Bier aufs beste zu warten / gut und beständig zu erhalten / und das umgeschlagene wieder zu Kräfften zu bringen / samt einem Unterricht / allerhand gute Kräuter und andere Medicinalische /

auf alle Zuständ des Menschen zu bereiten und anzustellen.

Der 4. Theil handelt einig und allein / wie auf unterschiedliche Weise guter Meth zu sieden ꝛc.

Der 5. Theil zeiget an / auf unterschiedliche Wege guten Brandwein zu brennen und allerley erdenckliche Aqua Vitæ und Ros-Solis zu bereiten.

Deme noch folget eine Zugabe auf unterschiedliche Weise guten Essig zu bereiten.

Der Großgünstige Leser bediene sich solcher nun am besten / und bleibe deme / der Ihm alles Gutes gönnet und wünschet / gewogen / und lebe GOtt befohlen.

Innhalts-Register über alle Capitel des gantzen Werckes / als über den Ersten Theil.

Capur I. Von dem Weinstock an sich selbsten / wer der erste gewesen / so Weinberge gepflantzet / wer am ersten angefangen den Wein zu mischen und zu wässern / auch wann und wie die Römer solchen verbotten / nebenst noch viel andern merckwürdigen Sachen. pag. 3

Cap. II. Von mancherley Schaden und Unglück / so der Wein / absonderlichen der unvermischte / verursachet hat / und daß auch Medici gewesen / welche gerathen und statuiret / daß es gesund / so man sich zu Zeiten berausche. 3

Cap. III. Von dem edlen Weinstock / dessen Natur / Krafft und Eigenschafft. 52

Cap. IV. Von vielerley Farben der Weine / und wie sie ihre Würckung darnach haben. 64

Cap. V. Von mancherley Gattungen der Weine in Europa / wo sie wachsen / und

und woher sie ihre Namen haben. pag. 93
Caput VI. Wie man das gantze Jahr durch/ mit den Weinen solle umgehen. 100.
Cap. VII. Auf allerhand Arten gute Wein-Einschläge zu machen. 104
Cap. VIII. Gewisse und unfehlbare Proben/ wann und zu welcher Zeit die Weine am besten zu kiesen und zu versuchen sind/ auch von allerhand fürtreflichen und ungemeinen Wein-Künsten/ Tincturen &c. 130
Cap. IX. Von allerhand schönen raren und sehr nutzlichen Arcanen/ Secreten oder Kunststücken/ die Weine betreffend. 271
Cap. X. Vom Wein-Ablassen/ und was bey demselben fürnemlich zu beobachten. 280
Cap. XI Wie der Wein lang zu erhalten/ daß er beständig bleibe. 289
Cap. XII. Von trüben und seigern Weinen. 308
Cap. XIII. Von stinckenden Weinen/ wie solchen wieder zu helffen. 317
Cap. XIV. Von Anzicken und sauren Weinen/ wie solche wieder zu recht zu bringen. 327

Caput XV. Von seigern Weinen insonderheit. pag. 336
Cap. XVI. Von zähen Weinen / und wie solchen zu helffen. 345
Cap. XVII. Von schimmlichten und kuhnichten Weinen. 355
Cap. XVIII. Von roth-gewachsenen Weinen. 360

Der ander Theil hält in sich allerhand Kräuter- Frücht- und Gewürtz-Weine.

Caput I. Von denen Kräuter-Weinen insgemein. 373
Cap. II. Von allerhand zugerichteten Weinen. 376
Cap. III. Allerhand gute Frucht- und Gewürtz-Weine zu machen. 517
Cap. IV. Von allerhand medicinalischen Weinen. 526
Anhang von noch mehr unterschiedlichen Künsten für die Wein-Händler / Keller-Meister und Weinschencken. 547

Der dritte Theil hält in sich.

Caput I. Vom Bier / dessen Namen / Erfinder / Natur / Krafft / Lob und Nutzen. 583

Cap. II. Von Maltz zum Bier zu machen / und was weiter darzu gehörig. pag. 595
Cap. III. Vom Bierbrauen/und allem demjenigen/ was darzu erfordert wird. 607
Cap. IV. Von den Unterschied des Biers. 644
Cap. V. Von den fürnehmsten und gebräuchlichsten Kräuter-Bieren / wie dieselbigen zu machen / worzu sie dienen/nutzlich und erspriesslich seynd. 651
Cap. VI. Von denen vornehmsten / besten und berühmtesten Bieren / die hin und wieder verführet werden. 670
Cap. VII. Von mancherley Gebrechen und Mängeln des Biers. 685

Der vierdte Theil hält in sich

Cap. I. Von Methsieden. 707
Cap. II. Einen köstlichen Meth zu machen / der am Geschmack dem besten Malvasier gleicht. 725

Der fünffte Theil hält in sich

Caput I. Von Brandwein / und wie solcher recht zu bereiten oder zu distilliren. 739
Cap. II. Von allerhand Brandweinen. 754
Cap. III. Von sonderbaren Aqua vitæ. 761
Cap. IV. Guten Ros-Solis zu machen. 771
Anhang vom Essig. 775

Des

Des

Curiosen

Keller-Meisters

Erster Theil

Darinnen angezeiget werden/ allerhand bewährte Mittel/ wie der Wein/ von der Kälter an/ sorgfältig zu warten/ beständig gut zu erhalten/ und auf vielerley Weiß und Wege verbessert und veredlet werden möge.

Cap. I.

Von dem Wein an sich selbst/ wer der erste gewesen seye/ so Weinberge gepflantzt/ wer am ersten angefangen den Wein zu mischen und zu wässern/ auch wann und wie die Römer solchen verbotten/ nebenst noch vielen andern merkwürdigen Sachen.

UNter allen Früchten/ welche die Erden herfür bringet/ ist meines Erachtens keine/ (ich rede von denen Liquoribus und Säfften) so edler und nutzlicher ist/ als der Wein/ so ferne man solchen ἐπισταμένως, d. i. scienter, wie Theognis redet/ bescheiden und mässig trincket/ dann er befördert die Gesundheit/ und erreget in dem Hertzen des Menschen eine Christliche Frölichkeit/ und eben darum hat GOtt den Wein erschaffen/ und ihn mit einem so lieblichen Safft begnadiget/ daß er des Menschen Hertz erfreue/ wie David rühmet Psalm 104. Der Wein erquicket des Menschen Leben/ so man ihn mässig trincket. Und was ist das Leben/ da kein Wein ist: Der Wein zur Nothdurfft getruncken/ erfreuet Leib und Seel/

sagt Syrach in seinem Haus-Büchlein am 23sten Capitel. Deßwegen sagt auch Anacharsis/an dem Weinstock wachsen dreyerley Reben/ die ersten wären Voluptatis, der Wollust / die andere Ebrietatis, der Trunckenheit/ die dritte Mœroris, der Traurigkeit und Bereuung. Athenäus vergunnte einem jeglichen ehrlichen verständigen Bidermann dreyerley Trüncke über der Mahlzeit. 1. Sanitas, der Gesundheit/ Amoris, der Liebe/ Somni, des Schlaffes/ über dieses setzte er / daß der vierte seye Injuriæ, der Unbillichkeit/der 5. Clamoris, des Geschreyes/Kollerns und Pollerns. Der 6. Lasciviæ, der Geilheit und Unzucht. Der 7. Suggilationis, der Beschimpffung und Beschmitzung. Der 8. Vocantis, des Ausforderns/ Rauffens und Balgens. Der 9. Iræ, des Zorns/ und allerley daraus entspringenden Unglücks. Vor diesen sechsen solle sich ein jeglicher Vernünfftiger hüten/ und über besagte drey sich nicht zwingen lassen/ darinnen jemanden zu Lieb und Gefallen wider seine Gesundheit/wider sein Gewissen/und wider GOtt zu handeln.

Die Heydnischen Authores, so von der Heil. Schrifft nichts gewust haben / setzen viel unterschiedliche Erfinder des Weins / und weilen ihnen also der Grund der Warheit verborgen gewesen / treffen sie / indeme sie sich bemühet / die ersten Erfinder zu erforschen/gar nicht überein. Diodorus Siculus, eignet solche Erfindung und Pflantzung des Weinstocks / Baccho/ dem Sohn Jovis/zu/ (der sonsten auch bey den Egyptern Dionysius und Osiris, benahmet wird) der nachmahlen / als er die

Welt

Welt mit einem Heer durchzogen/ der Vatter Liber genannt wurde/ wegen der Freyheit/ Freude und Stärcke/ so der Wein in sich hat und den Menschen mittheilet. Hiervon schreibet der Printz unter den Teutschen Poeten Opitius, in dem Lob-Gesang Bacchi pag. 379.

Der Nahme Liber doch ist gut für deine Wunder/
Er trifft recht überein/ du hast ihn auch besunder/
Allzeit sehr lieb gehabt/ weil dein Volck weit von List/
Und scharffen Sinnen ist/ du selber lustig bist/
Denn Liber wann du kommst aus einem vollen Hafen/
Geflossen in den Leib/ da werden auch die Sclaven
Zu Königen gemacht/ die Traurigkeit und Schmertz/
Vergehen durch den Trunck/ entbunden ist ihr Hertz.

Weilen dann ermeldter Bacchus oder Dionysius den Wein-Stock erstlichen solle erbauet/ und den edlen Safft/ vermittelst der Kälter/ aus denen Trauben heraus gepresset haben/ setzten ihme die alten Römer auf dem Berge Capitolio, (heut zu Tage in Italiänischer Sprache Campidoglio, genannt) zu Ehren einen Tempel/ in welchem jährlichen die unzüchtigen Schand-Feste zu habe-

ro Dionysia oder Bacchanalia, geheissen worden/ mit übermässigem Jauchzen/ Geschrey und Frolocken zu celebriren und zu halten pflegte. Daß diese Erfindung vom Dionysio oder Baccho herkomme/ bestättiget gleichfalls Virgilius, wann er gleich Anfangs seines andern Buchs Georg. gesungen:

Nunc te Bacche canam &c.

Das ist:

Jetzt will/ O Bacche/ ich dein grosses Lob
besingen ꝛc.

Wiewohl Martianus Capella meldet/ daß Dionysius allein den Innwohnern Griechen-Landes/ diese Erfindung offenbaret und gelehret habe. Die Athenienser hingegen schreiben diese Ehre zu dem Icaro/ der ein Vatter Penelopes/ und ein Sohn Oebali/ des Königs der Lacedämonier/ gewesen/ und rühmen/ daß er durch seinen Verstand ihnen die Gelegenheit des Wein-Pflantzens und den Gebrauch desselben/ gelehret/ und mitgetheilet habe. Nachdeme er sich aber berauschet hatten/ die Wein-Gärtner/ die ebenmässig sich voll gesoffen/ aus Eckel dieses Zufalls/ ihn gleichsam als Unsinnige ertödtet/ darum der Poet Ovidius in seiner Sprach also schreibet:

Ach daß du vor die Gaben dein/
Wie Icarus/ belohnt sollt seyn/
Welcher/ durch seine trunckne Schaar/
Zum Tranck-Geld selbst ertödtet war.

Und Propertius am Ende seines Buchs Eleg. 2.

Icare Cecropiis meritò jugulate Colonis &c.

Icare

Icare/ weil du Ursach geben/
Kommst durch die Bauren um dein Leben.

Die Lateiner (oder Italiäner) bevorab Servius in lib. 8. Æneidos, und Plutarchus in Collat. Hist. Rom. cum Græc. eigneten dieselbe Erfindung dem Saturno/ der ein Vatter Jovis war/ zu/ dieweilen derselbe/ wie sie sagten/ ihnen zum ersten junge Wein-Reben aus der Insel Creta oder Candia zugebracht hatte: und melden/ demnach er sich bey einem Bauern niedergelassen/ habe er selbigen seine Tochter geschwängert/ daß sie ihme vier Kinder gebracht/ zu Widervergeltung nun solcher Mißhandlung hatte er folgends den Vatter in der Pflanzung der Reben und Art des Weins unterwiesen.

Plutarchus schreibet auch/ es habe einer/ Nahmens Arus, aus Hetrusicia/ zum ersten die Weinreben in Franckreich gebracht. Uber das bezeugen Eutropius, Martianus Capella, von der Hochzeit Mercurii, wie auch Athenæus lib. 1. daß vorermeldter Bacchus allein den Griechen die Art und Gelegenheit des Weinbauens eröffnet/ oder doch daß zum wenigsten sein Sohn Oenopio/ die Innwohner in der Insel Chio/ im Mittelländischen Meer inter Samum & Lesbum gelegen/ allda vor Zeiten der beste Wein gewachsen/ in dem Reb-Pflantzen und Weinwachs unterrichtet habe/ mit freyer Erlaubnus/ solches nutzliche Geheimnus folgends auch andern zu offenbaren.

Plinius in seinem siebenden Buch/ ist der Meinung/ ob hätte der Athenienser Eumolphus,

den Wein-Stock/ wie auch etliche andere Bäume erfunden.

Athenæus will gar behaupten / es seye der Weinstock erstlichen offenbar worden / durch den Hund Orestri / des Sohns Deucalianis, welcher ohngefehr etliche abgeschnittene Wein-Reben bey dem Berg Aethna in Sicilien herfür gescharret / dahero nachmahlen / (wie er vorgibt) die Wein-Gärten ihren Ursprung und Namen genommen haben sollen. Eben selbiger Author schreibet auch/ daß der Wein zu erst in Egypten/ bey einer Stadt/ Plintbina genannt/ seye ersunden worden.

Diese Heydnische und Poetische Fabeln aber beyseit gesetzet / so führet uns Moyses/ der älteste Geschicht-Schreiber/ in seinem ersten Buch am 9. Capitel/ aus diesem Zweiffel zu recht / und bezeuget/ daß Noah/ der Heil. Patriarch/ ein Sohn Lamech/ der erste gewesen seye / so einen Weinberg gepflantzet/ das ist/ den wilden Stock/ wie er war/ erbauet und fruchtbar gemachet hat. Ist demnach die warhaffteste Historie/ daß der erste Erfinder des Weins/ Noah gewesen / eben dieser Noah war auch der erste/ der sich in solchem bezechet/ und voll getrunken hatte/ massen aus angezogenem Schöpffungs-Buch am 9. Capitel hiervon weitläufftiger zu lesen ist. Hievon schreiben (überdas was die H. Schrifft meldet) auch Lactantius und Josephus.

Es ist aber der Warheit gantz gemäß/ daß man vor der Sündflut anders nichts dann lauter Wasser getruncken habe/ welches zwar/ wie etliche dafür halten / eines viel bessern und anmuthigern Geschmacks vor der Sündflut gewesen ist/ als hernach/

da es durch starcke Uberlauffungen und behendes Ausgiessen der Flüsse seinen natürlichen Geschmack verlohren hat.

Wiewohlen andere das Gegentheil verfechten/ als welche sich begründen auf den Spruch des HErrn Christi/da er Matth. am 24. Capitel saget: Gleichwie sie waren in den Tagen vor der Sündflut/sie assen/sie truncken/ sie freyeten und liessen sich freyen/biß an den Tage/ da Noah zu der Archen eingienge / und sie achteten es nicht / biß die Sündflut kam 2c. Diß nun wollen sie ziehen auf den Wein / mit Vorwenden / daß man/bey lauterm Wasser-Trincken / wenig Freude und Kurtzweil haben könne. Dieser Beweiß aber ist nicht genug/ dann es auch wohl seyn kan/daß die Menschen selbiger Zeit einen Safft oder Getranck aus unterschiedlichen Früchten bereitet haben / wovon sie voll und truncken geworden sind. Der mehrere Theil Heiden die mit Moyse übereinstimmen / halten Noam für einen Erfinder des Weins/welches unter andern auch aus dem Namen Janus zu verspühren / den sie mit zweyen Angesichtern gemahlet haben / welcher dann in Warheit niemand anderst dann Noah gewesen / als welcher mit dem einen Angesicht in die erste/und durch die Sündflut gantz verödete Welt/ mit dem andern aber in die nach ermeldter Sündflut wieder angefangene neue Fortpflantzung derselben gesehen hat. Solches Wort Janus aber wird derivirt vom Hebräischen Jajin, welches so viel als Wein heiset.

Solches alles an seinen Ort gesetzet / so schreiben über das etliche Heydnische Scribenten/daß Noah

solche seine Erfindung des Weins / die Völcker in Italien erstlich gelehret habe. Welches Land dann wegen des vortrefflichen Weins/ Oenotria genennet worden / zweiffels ohne von dem Griechischen Wort οἶνον, welches Vinum oder Wein heisset. Fabius Pictor selbst hat Noam für einen andächtigen Mann priesen/ Philosophum, Haubt und Fürsten des Menschlichen Geschlechts gehalten.

Ist also das gewisseste / daß dieser Noah / nachdeme er aus der Archen gangen / mit eigner Hand den Wein-Stock gepflantzet / den Tranck von den Trauben bereitet/ und von solchem Reben-Safft/ als welchen er übermässig gebrauchet hat / truncken worden. Als hernachmals die Menschen die Krafft und den lieblichen Geschmack des Weins erkennet/ und erlernet/ haben sie sich dessen als eines ordentlichen Getrancks pur und lauter / wie er von dem Stocke kommen / und ohne Vermischung deß Wassers/ gebrauchet. Dann wie Plinius berichtet/ ware Staphylus der erste/ der den Wein gewässert/ und selbigem also ein Temperamentum gegeben hat. Es stimmen aber die Alten / was die Erfindung solcher Vermischung oder Temperaments anbelanget/ auch nicht überein. Etliche haben geschrieben/ daß/ demnach Bacchus den Wein-Stock von dem rothen Meer in Griechen-Lande versetzet/ hätten sich etliche Zech-Brüder bey das Meer gesetzet/ zu Panquetiren/ und den besten Wein zu trincken/ angefangen. Als nun ein unversehener grosser Platz-Regen gekommen / haben sie sich von dannen müssen hinweg machen. Nachdem aber der Regen vergangen / wurden ihre Schaalen und

Becher vom Himmel-Wasser mit dem Wein/ wie sie ihn verlassen hatten/ gantz lauter und voll gefunden. Diese Mixtion wurde gelobet/ und nachmals von den Griechen in einen Gebrauch genommen/ daher sie dann/ so man ihnen einen mit Wasser vermischten Wein gebracht/ mit heller Stimme geruffen: Jupiter unser Erlöser! wie Athenæus im andern Buch bezeuget. Andere schreiben es nicht dem Wein-Gott/ sondern dem rechten Dionysio zu/ und melden/ daß er es vom Melampo erlernet habe/ Melampus aber ist ein fürtrefflicher Medicus gewesen/ welchen Achilles Pirminius in seiner Chronica solche Vermischung des Weins mit Wasser eigentlich zuschreibet um das Jahr der Welt 3875.

Es habe nun solche Vermischung erfunden/ wer da wolle/ so ist doch gewiß/ daß durch dessen Anweisung dem Menschlichen Geschlecht viel Gesundheit und Gutes erwachsen ist/ sintemalen der Wein/ wann er also temperiret wird/ vortreffliche Würckungen an sich hat. Dahero sagt Plato/ massen es Macrobius widerholet/ daß der mit Wasser vermischte Wein das Ingenium des Menschen lebhafft mache und verbessere/ die Leibes-Stärcke vermehre/ neue Kräfften gebe/ das Hertz erfreue/ die Kümmernus und Melancholische Gedancken benehme. Plinius meldet ingleichen/ daß der mit Wasser vermischte Wein/ so er mässig gebrauchet wird/ über alles die Kräffte und das Geblüt vermehre/ den Magen und die Senn-Adern stärcke/ die Farbe im Angesicht lebhafft mache/ nutze den Augen/ mache Appetit zum Essen/ verursache den Schlaff/ beneh-

me

me das Brechen / und die Traurigkeit / mache das Hertz frölich/und schade der Leber nicht/ (gleichwie der andere vermischte Wein) und schaffe auch sonsten noch viel unzehlichen Nutzen. Plutarchus, wie solches auch von Macrobio gleichfalls erzehlet wird/vermeinte der vermischte Wein/wäre der nutzlichste unter allen Geträncken / der lieblichste unter den Artzneyen/der anmuthigste unter den Speisen/ dessen man am wenigsten überdrüssig werde. Er dienet/den durch Arbeit oder Schwachheit verlornen Appetit wiederum zu erwecken / die Glieder zu stärken/die Lebens-Geister zu erquicken/zu befördern die Däuung/ die Verstopffungen zu eröffnen / zu zertheilen die Dämpffe / das Hirn/ den Magen/ ja alle Stücke Menschlichen Leibes zu bekräfftigen.

Der Wein (lehret Aristoteles in suis Problematibus) ermuntert die Forchtsamen / gibt Farbe den Erblasten/macht behertzt die Verzagten/reinigt die vier Feuchtigkeiten / corrigiret den starcken Athem/befördert den Urin/ hintertreibet das Brechen / befeuchtet die vertrocknete Leber / erhält die Feuchtigkeit in der Wurtzel/und verwandelt sich in das Wesen unsers Leibes.

Es kan niemand mit Grund der Warheit laugnen/spricht Plutarch. reg. Sanit. Daß der Wein in sich nicht seye ein gut und löbliches Geschöpffe Gottes/sowol wegen des holdseligen Geschmackes / als der Krafft / welche er den Leibern wunderbarlicher Weise mittheilet/beydes den Durst zu löschen/mehr dann alle andere Säffte / und dann auch den von Arbeit ermatteten Menschen erquickend wieder

auf-

außzurichten / wie dann auch ebenmässig Homerus in Iliad. bezeuget:

Groß Krafft und Tugend hat der Wein /
Stärckt die schwach und ermüdet seyn.

Daß der Wein des Menschen Hertz erfreue / haben wir bereit Anfangs aus H. Schrifft erörtert / deßwegen der Hochweise König Salomon in seinen Sprüchen am 31. Capitel ermahnet: Gebet starcke Geträncke denen die umkommen sollen / und den Wein den betrübten Seelen / daß sie trincken und ihres Elendes vergessen / und ihres Unglücks nicht mehr gedencken. Dahero ist zweiffels ohne der Gebrauch kommen / daß man an theils Orten den Malefiz-Persönen / wann sie zu der Richtstatt geführet werden / unterschiedliche mahlen zu trincken reichet. Der beruffene Strigelius glossiret über vorangezogenes 32. Capitel Syrachs: Vinum nutrit & sanat, d. i. Der Wein gibt Nahrung und Gesundheit. Im Buch der Richter am 9. Capitel stehet: Daß der Wein Güter und Menschen frölich mache. Ebenmässiges haben auch die Heyden gesaget: Plautus will / daß der Traurige und Betrübte Wein trincke. Und Cicero / als er einen auf eine Zeit übel zu Muth sahe / sprach er im Schimpffe: Reichet diesem ein Glaß mit Wein / damit er aufhöre zu weinen. Desgleichen nennet Plato den Wein / und die Musicam ein Ergötzung Menschlicher Elende / und Zeno saget gantz zierlich / gleichwie das Wasser die Bitterkeit des Hopffens lindert / also erfrischet auch der Wein die erkältete Geister. Tibullus / der berühmte Poet / welchen

welchen Horatius Flaccus zum Richter seiner Schrifften ernennet / schreibt im andern Buch folgendes Innhalts:

Der Wein macht/daß/mit frohem Muth/
Der Mensch sein schwere Arbeit thut.

Und der Poet Publ. Ovidius Naso, welcher den Tod Tibulli mit einer Elegia beschreibet in seinem Büchlein de arte amandi, spricht/des Weins Würckung sind/ die halb erstorbene Hertzen munder zu machen/den Unlustigen und Traurigen zum Lachen zu bewegen / und die Runtzeln von der Stirn zu jagen ꝛc. Dahero beym Xenophonte in Sym. Socrates nicht übel gesaget / daß der Wein allen Unlust/wie Alaun/hinweg nehme / und hingegen Frölichkeit wie Oel das Feuer befördere. Jedoch will man jenes verstanden haben / wofern er mässiglich gebrauchet werde/damit er nicht/an statt der Kurtzweil/Bekümmernus anrichte. Asclepiades/ der berühmte Medicus hat ein gantzes Buch von der Tugend und Eigenschafft des Weins geschrieben. St. Paulus schreibet an seinen Jünger Timotheum/gibt ihme den Rath / daß er nicht nur Wasser/ sondern auch ein wenig Wein trincken solle/ um seines schwachen Magens willen. 1. Timoth. 5. Unter vielen Artzneyen gebrauchen die Medici den Wein/ sintemalen die Vermischung desselben allen Melancholischen Feuchtigkeiten widerstehet/ und dieselben vertreibet/durch die Tugend/mit welcher er begabet/ die zerschlagene Geister zu stärcken und zu ergötzen. Plato/wann er Socratem von dem Lob des Weins redend einführet/ meldet. Gleichwie ein temperirter

ter Regen die Gewächse erfrischet und wachsen machet/ die Ungewitter aber und ungestümme Platz-Regen und Wasser-Güsse selbige verwüsten und verschwemmen: Also erfreue der temperirte Wein das Gemüth des Menschens/ verstärcke die Kräfften und Lebens-Geister/ die Menge aber/ und der überflüssige Gebrauch des unvermischten Weins/ verderbe sie/ so gar der Geruch deß Weins/ wird von den Naturkündigern/ vor andern Geruchen gelobet/ alldieweilen er den Lebens-Geistern grosse Krafft gibet/ selbige trefflich stärcket und erquicket/ auch gar behend und durchdringend ist/ massen an den Ohnmächtigen zu sehen/ denen er/ so sie damit bestrichen werden/ die verlohrne Geister wieder bringet/ wie solches die tägliche Erfahrung bezeuget. Auch wann man guten Wein loben will/ so pfleget man ihn Vinum C.O.S. zu nennen/ und solches von den Initial-Buchstaben/ der dreyen Eigenschafften/ die er billig haben solle/ nemlichen Colorem, Odorem, Saporem, Farbe/ daß er den Augen gefalle/ Geruch/ so der Nasen annehmlich/ und Geschmack/ der der Zungen lieblich ist. Es kan auch gar wohl seyn/ daß das Lateinische Wort Vitis, welches auf Teutsch einen Weinstock bedeutet/ herrühre von dem Wort Vita, das ist Leben. Der Nutzen des Weins aber verstehet sich jeder Zeit/ so er nach Nothdurfft mässig und mit Verstand gebrauchet/ und nicht mißbrauchet wird.

Wiewol nun der Wein mit so viel fürtrefflichen Gaben gezieret/ so ist doch nicht jedermann/ zu jederzeit/ denselben zu trincken von GOtt zugelassen/ massen wir hernach melden wollen. Ja auch die

alten fingen Römer verbotten den Kindern und Weibsbildern das Wein-Trincken gantz und gar / also daß Plinius meldet: da Romulus (der Urheber der Stadt Rom) daselbst regierte / habe es sich zugetragen / daß Egnatius Mercurius sein Weib / weilen sie Wein aus einem Faß getruncken / und er darzu kommen / an der Stelle mit einem Prügel erschlagen / um solcher Ursache willen / ist er vom Romulo / (als welcher das Gesetze gegeben) vor Gerichte absolviret und loßgesprochen worden. Pamphilius Fannus, ließ sein Weib / weilen sie heimlich einen Hafen mit Wein ausgesoffen / biß auf den Tod mit Ruthen streichen. Vor ein so grosses Verbrechen hielten sie es / so sie ein Weib Wein trincken sahen. Daß Fabius Pictor in seinen Annalibus schreibet / daß eine Römische Frau / weilen sie den Schlüssel zu einem Keller / worinnen Wein gelegen / entwendt / damit sie ihres Gefallens Wein trincken könte / deswegen von ihren Freunden seye mit Hunger getödtet worden; und dahero ist es kommen / daß des Catonis Gebrauch zu einem Gesetz erwachsen / (massen erstgedachter Fabius Pictor, Plinius, Valerius Maximus und Plutarchus berichten) nemlichen / daß die Männer / wie auch die nahen Anverwandten / so sie nach Hause kommen / die Weiber und Jungfrauen küsseten / damit sie riechen und in acht nehmen könnten / ob sie Wein getruncken hätten; und schreibet man von Cn. Domitio, daß / als er Richter in Rom war / habe er ein Weib um ihr eingebrachtes Heyrat-Gut gestraffet / der Ursach / weilen sie / ohne ihres Mannes Wissen / mehr Wein getruncken / als ihr der Gesundheit

wegen ware zugelassen worden. In Münsteri Cosmographia, sind etliche Exempel zu lesen / daß die Weiber / wegen des Weintrinckens / getödtet worden sind. Diß Gesetz aber ist mit der Zeit allgemach verloschen. Denn in folgenden Zeiten sind theils versoffene Weiber / entweder mit Ruthen gestrichen / oder des Landes verwiesen worden. Bißweilen liessen die Männer den Weibern an den Fest-Tägen / den Jungfrauen bey Ehe-Verlöbnussen / wegen des Beyschlaffs / beeden aber in Kranckheiten (wofern es den Medicis gefällig war) die Freyheit des Wein-Trinckens zu. Endlich wurde er ihnen gar mit Wasser vermischet zu trincken erlaubet.

Worzu aber dieneten solche Rechts-Gebräuche? Was nutzeten solche scharffe Gesetze? Sie waren des Weins halber darum so streng / weilen sie meineten / die Trunckenheit gebe grosse Ursache zur Unkeuschheit / Weiber-Zucht / sprachen die Römer / ist beym Wein übel verwahret. Sie pflegten auch im gemeinen Sprichwort zu sagen: Et sanè quæcunque fœmina immoderatè Vini usum appetit, & virtutibus omnibus januam claudit & delictis aperit. Das ist: Welches Weib den Wein unmässig zu trincken begehret / die schleust vor den Tugenden die Thür zu / und öffnet sie den Lastern / massen Valerius Maximus schreibet. Derentwegen sagte der H. Hieronymus zu den Frauen zu seiner Zeit: Trincket nicht Wein / damit ihr nicht huret. Und jener Philosophus sagt: Dieses heisse Gifft um einen Kuß geben. Gantz zierlich zeucht Accursius in seinen Glossen einen alten Spruch an / dieses Innhalts:

Ein Weib/ so gerne trincket Wein/
Und redet auch darbey Latein/
Der End kan nimmermehr gut seyn.

Trunckenheit stehet den Weibern aus dermassen übel an/ dann die Weiber können ihre Affecten und Unarten kaum nüchtern in Zaum halten/ wie sollten sie sich dann können regieren / wann sie toll und voll sind/ darum ist Trunckenheit eine Plage an einem Weibe / denn sie kan ihre eigene Schande selber nicht bergen/ sondern fähret heraus / zürnet / kieffet/ greinet / zancket/ haddert und fähet allen Jammer an. Versoffene Weiber plaudern heraus alles was ihnen vor dem Munde kommet / und was sie immer heimliches wissen / auch wohl etwan von ihnen selber/ entblösset ihre eigene Schande / schmähen darzu etwan ihre Männer/ Kinder/ Freunde/ und gute Nachbaren / in Summa es ist gar ein tolles Ding um ein truncken Weib. Sie sind auch mit Reden nicht weiß / im Geberden viel frecher / muthwilliger / unverschämter und geiler denn sonsten. Sind leichter denn sonsten zur Unzucht zu bewegen / reitzen auch die Junggesellen und Männer viel eher an/ werden unhäuslich/ und verkauffen heimlich aus dem Haus/ was sie erhaschen/ raumen dem Mann zu Nacht die Taschen / damit sie Geld um Wein haben können/ da binden sie Bärn an/ wo sie nur wissen und mögen:

Ein solche Bestia hat einen Straussen-Magen/
Der Messing/ Kupffer/ Zinn schlinckt und wol mag vertragen/

Ein

Ein solche Hadder-Katz wann sie die Nas begossen/
So ist ihr Leib gewehr/die Zunge unverdrossen/
Sie reformirt den Mann/und will ihn überschreyen/
Da hilfft kein Bitten vor / kein gutes Wort noch Dräuen rc.

Summa Summarum: Ein trunckenes Weib ist ein unverschämtes Thier/ voll Lügen / Trügen/ Frechheit und aller Untreu.

Der H. Chrysostomus sagt: Mulier si commessatrix est, meretrix est: Ein Weib/das gerne schlemmet und zechet / ist ein unzüchtiges Weib. Noch mehrere Ursach hatte man/nach des Aristotelis Meinung / den Wein den Säug-Ammen und Jungfrauen zu verbirten. Die Säug-Ammen belangend/ so kommt ihr Milch her / wie die Medici davon reden / aus dem gekochten Geblüt: Wann dann noch darzu Wein kommet/so ist es eben/ sagen sie/als wann man ein Feuer unter einem Kessel machet/davon die Säuglinge und Kinder wilde/ungeschickte Leute und Vollsäuffer werden. Ein solcher war/massen Dion in vita Tiberii bezeuget/Kayser Tiberius / darum / daß seine Säug-Amme diesen Safft allzu sehr geliebet / und ihn mit Weinsuppen entwähnet hatte. Denen/so schwacher und kalter Natur sind/mag immer ein wenig Wein/doch daß er mit Wasser vermischet werde / zugelassen seyn/ mehr die Däuung dardurch zu befördern / als zur Wollust gebrauchend. Nimmermehr aber ist es rathsam / bey den kleinsäugenden Kindlein / dessen

zu geniessen/ beydes damit die Hitze nicht überhand nehme/ und auch damit die Milch nicht verderbet werde.

Was die Jungfrauen betrifft/ so ist ihnen der Wein eben so/ ja noch schädlicher/ dann wie viel haben hiedurch Schiffbruch der Keuschheit erlitten? Darum sagt der H. Hieronymus: Der Wein sey ihnen ein Gifft: Massen dann der Urheber unserer Teutschen Poeterey/ der Sinnreiche Opitz in dem Lob-Gesang Bacchi die Ariadnam also klagend einführet:

Wie alber sind wir doch! Wir lassen uns berauben
Des besten auf der Welt/ durch gar zu leichtes Glauben/
Hat eine Jungfrau dann nicht mehr die werthe Cron/
So ist das/ was ihr bleibt/ nur Schande/ Spott und Hohn.
Vergebne Reu und Leid: Ach möchte sichs begeben/
Daß doch ein grimmes Thier abhülffe meinem Leben/
So nun beflecket ist! Ach daß der Hagel nicht
Herab fällt aus der Lufft/ und mir die Zeit verbricht/
Wo soll ich Arme hin! rc.

Orpheus/ der Griechische Poet/ hat längst zuvor geschrieben/ daß/ propter antipathiam des Weins und der Jungfrauen/ man den Weinstock nicht sollte anrühren/ so lange der Mond bleibet im himm-

himmlischen Zeichen der Jungfrauen. Ist sich derohalben nicht zu verwundern / so der Wein den Jungfrauen verbotten / welches / wie uns Heraclideus beym Athenæo berichtet / daher kommen ist / daß sich viel Weiber dessen in dem Ehestand enthalten haben / nach dem Exempel Berenicis / der Tochter Ptolomäi Philadelphi / Königs in Egypten / welcher / als er sie schon dem König Antiocho zum Weib gegeben hatte / hat er gleichwol noch immer das Wasser aus dem Fluß Nilo zum ordentlichen und gewohnten Getrancke zugeschicket.

Wir finden auch hauptsächlich in H. Schrifft / daß der Wein den Königen und Regenten verbotten worden / wann nemlichen der weise Salomon seiner Mutter Bathsebä treuhertzige und wohlgemeinte Erinnerung in seinen Sprüchen am 31. Capiel wiederholet: Ach mein Sohn / laß nicht den Weibern dein Vermögen / und gehe die Wege nicht / darinnen sich die Könige verderben! O nicht den Königen Lamuel (oder Salomon) gieb den Königen nicht Wein zu trincken / noch den Fürsten starcke Geträncke. Womit denn Salomon ferners allen Königen und Regenten den Rath giebet / sie sollen keinen (oder nicht übermässig) Wein trincken / sie möchten sonsten trincken und der Rechte vergessen / und verwenden die Sachen irgend der elenden Leute. Plato lobet der Carthaginenser Gesetze / darinnen der Obrigkeit des Weins Gebrauch mit nichten zugelassen / diese Anziehung / meine ich / sey allhier zu scharff und unfüglich: Wir lesen nirgend in H. Schrifft / daß David / Salomon / noch andere Könige Judä und ihre Nach-

kömmlinge/noch die Könige Israel ohne Gebrauch des Weins/ ihr Leben zugebracht hätten/ wie wir sonsten von dem grossen Könige Cyro lesen / daß er auf die alte Persische Weise ist erzogen worden / welcher zu seiner Zeit die Monarchiam der Welt auf die Meder verwandelt hat / der anders nichts dann lauter Wasser aus dem Fluß Choaspis genannt/ welcher in Meden/ vor der gewaltigen Haupt-Stadt Susa vorüber/zu den Persischen Gräntzen/ in den schnellen Tigrum fleust/ getruncken hat/ wie dann auch andere benachbarte Könige nichts anders zu ihren Tranck gebrauchten. Ja es liesse ermeldter Cyrus desselben allezeit etliche silberne Flaschen voll mit sich führen. Scheinet also vielmehr daß Bathseba/ die Mutter Salomonis/ an ihren Sohn und andern Königen / den Uberfluß und schändlichen Mißbrauch des Weins/gestrafft habe/ als wann sie zu Salomon hätte sagen wollen: Es stehet der Majestät der Könige nicht wohl an/ dem Wein und andern leichtfertigen Uppigkeiten sich unterwürffig zu machen. Denn/henget sie folgends daran / (massen gemeldet) sie möchten trincken/der Rechte vergessen / und verändern die Sache irgend der elenden Leute. Sintemalen der Wein-Gott Bacchus / ein Sohn der Vergessenheit genennt wird. Man schreibet auch von den Egyptischen Königen/daß ihnen zwar Wein / doch mit Wasser temperiret / und in gewisser Maaß/seye gereichet worden. Von Romulo/dem ersten König zu Rom/ lesen wir/daß/ als er einsten zu einer Abend-Mahlzeit seye geladen worden/ wollte er mehr nicht/ als ein wenig Wein trincken/ vermeldend / er habe des

folgenden Tages eine wichtige Sache zu entscheiden. Dannenhero sich mit Augustino wohl zu verwundern / nachdeme die Heyden so vieler Götter begierig / warum sie die Temperantiam, oder Mässigkeit/nicht auch zu einer Göttin gewürdiget/ da so viel Römische Fürsten ihrentwegen nicht geringe Ehre erworben haben.

Avicenna sagt: wann man den Kindern Wein zu trincken gebe/seye es so viel/als wann man Feuer zum Feuer trüge/so verbietet auch absonderlich Aristoteles den Kindern und Säug-Ammen (massen weitläuffig gemeldet worden) den Wein; wie schlecht aber solches heut zu Tage in acht genommen werde/gibt die tägliche Erfahrung/dann man gewehnet die Kinder sein zeitlich zum Weinsauffen/ schüttet ihnen den Wein gleichsam / in der Wiegen ein / besorgend/sie möchten selbigen von ihnen selbsten nicht trincken lernen.

Plato/der Philosophus / hat in seinen Büchern de Republica, unterschiedliche Gesetze vorgeschrieben/nun scheinet im Anfang derselben / als liesse er den Wein allerdings zu / im andern Buch aber meldet er/daß die jungen Leute biß in das 18. Jahr gar keinen Wein trincken sollten / und ferner / daß die Manns-Personen von 18. biß 40. Jahren/den Wein gar mässig / und meinst mit Wasser vermischet/trincken sollten. Jedoch in Gegenwart der Alten/damit/so sie zu viel thäten/ sie von denselben gestraffet/ und zur Mässigkeit möchten angemahnet werden. Aber es ist heutiges Tages eine besondere Plage in der Welt / daß junge Leute so ungerne NB. um die Alten sind/allein ist dis die Ursache / die

Jugend will nicht gehoffmeistert seyn / will ihren freyen Willen haben / und thun was ihr geliebet und anmuthig ist. Solches ist ihrer Thorheit und Unweisheit schuld / und wie man sagt: Scientia non habet inimicum nisi ignorantem, und quem metuunt, oderunt, wer es gut mit ihnen meinet / den hassen sie. Es gehet nicht anders in der Welt zu / was man fürchten muß / das ist verdrießlich / und was man nicht verstehet / demselben ist man feind / dahero eben kommet / daß man so wenig weise Leute findet / weilen man nemlich in der Jugend die Weisheit also scheuet / und in derselben Gesellschafft nicht seyn will.

Nach 40. Jahren und weiter hinaus mochte man nach Platonis Gesetze / den Wein mit grösserer Freyheit trincken / die Sorge deß Alters zu mildern / und damit auch die Kälte desselben desto mehr temperirt seyn möchte. Jedoch befiehlet er / daß derselbige allezeit mässiglich solle genossen werden. Dann viel trincken verursachet allerley feuchte und kalte Kranckheiten / sintemahln durch übermässiges Sauffen die natürliche Hitze ausgelöschet wird / als wann man zu viel Oel geust in eine kalte und schwache Lampen / massen Galenus solches Gleichnus giebt / dann omne nimium vertitur in vitium.

Rhasis, ein berühmter Arabischer Medicus, pflegte zu sagen / wann ein viertzig-jähriger Mann Wein sehe und rieche / so solle er GOtt dancken / der dem Menschen einen so lieblichen und süssen Safft erschaffen hat.

Der

Der Römer Gesetze waren Anfangs viel schärffer/ dann sie in denselbigen den jungen Leuten keinen Wein zuliessen/ biß in das dreyssigste und 35ste Jahr ihres Alters/ aber nach der Zeit/ward es mit des Platoni Gesetze gleichförmig. Auch sind/wie Aristoteles sagt/ junge Leute nicht so durstig als die Männer/ obgleich ihre Hitze nicht minder ist/ so sind sie doch feuchterer Natur. Man sihet aber gleichwohlen heut zu Tage/ daß junge Leute/ zwar mehr aus Muthwillen und Gewohnheit/ als aus Durst/weit mehr/ als die Männer/ zu zechen pflegen/ auch einen grössern Salus, als die Alten/ Bescheid thun können.

Achtzehenjährigen wurde bey den Römern der Wein erlaubet/dessen ein wenig auf Hochzeiten/ doch nicht zur Zeit des Beyschlaffs/ zu gebrauchen/ ne materia fiat aquosa & infœcunda, wo saufft man sich aber heutiges Tages völler/ als eben auf selbige Zeit.

Ferner befahl Plato/ daß die Knechte keinen Wein trincken sollten/ ingleichen auch die Richter/ als welche die Burgermeister-Würde/ oder andere öffentliche Aempter/ zu verwalten hatten/ dann spricht er: Der Wein gebieret einen wütenden/ grausamen und unbändigen Geist. Ja er verbeut an solchen Orten den Regenten den Wein gäntzlich/als welcher in Griechenland für solche Leute zu starck wäre/ dieweil vollsauffen niemand übler ansiehet/ dann denjenigen/ welchen die Würde des gemeinen Nutzens oblieget/ oder welche Gerichte besitzen/und Urtheil sprechen sollen. Sintemahlen ein Trunckener nicht weiß/ was er thut/

was er redet/ noch was er ist/ Trunckenheit ist ein Anfang und Gebährerin aller Laster. Die Carthaginenser bestättigten dieses Gesetze/ und banden aller Obrigkeit ein solches zu halten. Dieses wird auch noch heut zu Tage/ massen aus der Historia von China zu vernehmen/ in dem Königreich China practicirt: Dann keinem Richter oder Regenten (wie unvermöglich er auch seyn mag) wird zugelassen/ einigen Tropffen Wein zu kosten/ ehe dann er vom Gerichte wieder kommen ist.

Es hat auch ferner Plato denen Jünglingen/ so studiren/ wie auch den Schulern/ den Wein gantz und gar verbotten/ damit der starcke Dunst des Weins ihre Lebens-Geister und Ingenia nicht verwirrete mit Schaden und Verlust des Gedächtnusses und Verstandes/ allen jungen Leuten aber hat er solchen (massen gemeldet) biß in das 18. Jahr widerratten/ beydes damit ihnen diese unsinnige Eigenschaften in der Jugend nicht angewehnet werden/ und daß die allzugrosse Hitze durch Gebrauch des Wens/ nicht aufwachse/ sintemal der Wein die Schärffe des Gedächtnus schwächet/ und stumpff machet/ wie bey dem Homero Iliad. 2. zu sehen/ da er Hectorem mit seiner Mutter der Trojanischen Königin hierob also redend einführet:

Bringt und gebt mir nur keinen Wein/
Sprach Hector/ daß der Leibe mein
geschwächt nicht werd durch vieles Trincken/
und mein Gedächtniß möcht versincken.

Was ich von den Sclaven oder Knechten gesaget / ward solcher Gebrauch zu Rom gleicher Gestalt durch Gesetze beobachtet / also / daß sie durchaus keinen Wein trincken durfften. Die Gesetze Platonis schreibet Avicenna, seyen vor eine Medicin und heilsame Artzney zu schätzen / wie sie dann auch Galenus dafür gehalten haben will / aber heutiges Tages werden sie unter die abrogatas Leges gezehlet / und wenig geachtet / darum dann auch an jenem grossen Tage die mässige und vernünfftige Heyden / wider unsere unchristliche Schlemmer und Trunckenbolde auftretten / und selbige verdammen helffen werden.

Alexander Aphrodisäus meldet in seinen Problematibus, daß diejenigen / so den Wein mit Wasser vermischt trincken / behalten das Gesichte und die Sinne viel schärffer und lebhaffter / als die / so ihn lauter und untemperirt trincken.

Von der Art und Maas / wie man den Wein wässern und temperiren solle / sind unterschiedliche Meinungen / dann betreffende die Quantität deß Wassers und Weins zu der Vermischung / so haben die Alten keine gewisse Regel gehalten. Der Griechische Poet Hesiodus hielte es für eine billiche Sache / daß man zu drey Viertheil Wassers ein Viertheil Weins nehmen sollte / diß war die gemeinste Regul / wie diese alte Reimen bezeugen:

Zu drey Wassers ein Viertheil Wein /
Wird bey nahe die recht Maaß seyn.

Plinius im 7. Buch erzehlet von einem Reisenden / welcher bey einem Wirth Wein getruncken / der deß HErrn Christi Wunderwerck nachäffen wollen

len/ und den Wein allzusehr mit der Wasserstangen geschlagen hatte / derentwegen der Gast im Zorn zu den Wirth sprach: Daß du gehenckt wärest/ du solltest den Fröschen/ und nicht den Menschen/ Wein auszapffen. Athenäus schreibet/ daß die alten Griechen unter zwo Maaß Wein/ fünff Maaß Wassers gegossen hätten/ auch offtmahlen drey deß Wassers in eine Maaß Weins / welche Regul dann mit dem Hesiodo überein stimmet. Das wenigste war 5. Theil Wassers zu dreyen Weins / dahero das Sprichwort Plutarchi entstanden : Trinck fünff und drey/ nicht vier. Das dritte Theil zeucht er auf den Wein. Diese Vermischung/ sagte er/ ist die beste und nutzlichste / die macht einen Menschen bald und sanfft einschlaffen/ und seines Anliegens vergessen/ ja die hefftigste Beschwerungen des Hertzens zu verschlaffen/ mit guter Ruhe. Es ist aber zu mercken / daß die Griechen in solcher Vermischung nicht das Wasser auf den Wein/ sondern den Wein auf das Wasser gegossen/ und bestättiget es Theophrastus/ daß er sich solcher Gestalt viel besser vermische/ als wann man das Wasser auf den Wein giesse.

Es wässerten aber die Alten nicht nur besagter Massen den Wein / sondern sie trancken auch dieses temperirten Weins wenig / und solchen nur zur Nothdurfft und Gesundheit. Diß bezeuget der Griechische Poet Eubulus / indeme er den Wein-Gott Dionysium / redend einführet und saget: Den Verständigen werde ich nicht mehr als drey mahlen zu trincken erlauben: Den ersten Trunck zur Gesundheit/ den andern zur Stärck und Frölichkeit/

und

und den dritten zum Schlaff / was darüber geschicht/ist Unordnung und Trunckenheit. Apulejus Panyasis, welcher einen Tractat von Speisen geschrieben/hielte fast auch diese Ordnung; den ersten aber eignete er den Gratiis zu / den andern Veneri, und in excessu den dritten der Schand und dem Schaden.

Andere/die vernünfftiger seyn wollen / haben folgende drey zugelassen. Den ersten zum Durst/ den andern zur Freude / und den dritten zur Wollust / dann diese drey Eigenschafften haben sie dem Wein zugeschrieben.

Kaiser Augustus solle/wie man von ihme schreibet/diese Zahl allezeit fleissig gehalten/ und niemals überschritten haben. Der vom Leib unansehnliche am Verstande aber vortreffliche Aesopus/ Xanthi Diener/ lässet den Weisen gleichfalls nur drey Trüncke zu: Den ersten zur Gesundheit/den andern zur Freundschafft/ und den dritten zum Schlaff/ der vierdte aber ist überlästig/der fünffte dienet zum Geschrey / der sechste zur Fresserey / der siebende zu den Wunden/der achte zum Gerichte / der neunte (s. h.) zum Speyen / und der zehende zu der Unsinnigkeit.

Vom Julio Cäsare lieset man / daß er in dem Weintrincken sehr mässig gewesen/welches nebenst dem Testimonio und Zeugnus seines abgesagten Feindes / deß Catonis auch Svetonius bezeuget. Der Fürst unter den Rednern zu Athen/ und fleissige Schuler deß Platonis/Demosthenes / tranck keinen Wein die gantze Zeit seines Lebens / man sagte auch von ihme/ daß er mehr Oel als Wein ver-

verbrauchet/und daß seine Enthymemata oder Argumenten nach der Lampen rochen.

Apollonius Thyanæus, von deme man sehr grosse Sachen schreibet / tranck gleichsfalls keinen Wein / und aß kein Fleisch. Bey uns Christen wird die Mässigkeit im Essen und Trincken nicht unbillich sehr gelobet. Jacobus der Kleinere (wie die Kirchen-Historien melden) tranck weder Wein noch Bier / aß auch kein Fleisch/ worinnen er dem strengen Leben Johannis deß Tauffers nachfolgete. Dergleichen schreibet man auch von Fulgentio einem Bischoff/und von Emertio deß H. Stephani Königs in Pohlen Sohn.

Josephus schreibet/daß die Esseer/ welches unter den drey Secten der Jüdischen Philosophen die letztere war / gleichsfalls keinen Wein getruncken haben/weßwegen dann gedachter Flavius Josephus/ welcher dieser Sect gleichsfalls zugethan gewesen/selbige mit Lob gleichsam biß in den Himmel hinauf hebet. Und St. Hieronymus in einer seiner Epistel straffet die versoffene Priester/ sagend: Daß sie St. Paulus verdamme/ und daß vermöge der alten Gesetze/diejenigen/so deß Altars pflegten/ keinen Wein noch starck Geträncke zu sich nehmen durfften. Es pflegen die Trunckenbolde zu sagen / der Wein müsse vier Sinnen deß Leibes Satisfaction thun / so er gut seyn solle: Dem Geschmack durch dessen Geniessung / dem Geruch durch der lieblichen Ruch/dem Gesicht durch die schöne Farbe/ und dann dem Gehör durch das gute Gerüchte deß Landes/darinnen er gewachsen ist. Das beste aber ist/daß man in allen Dingen / und also auch in dem

Wein-

Weintrincken / wisse rechte Maaß und Weise zu halten / und der Sachen nicht zu viel und zu wenig thue/sonsten geräth es übel und ist unrecht.

Es gienge noch hin / wann man/nach dem Spruch im 2. Buch der Maccabeer am 15. Capitel mit mässiger Lust umwechselte: Non semper delectat bibentes potus Vini aut Aquæ, sed vicissitudo Vini & Aquæ in potu jucunda est: Das ist: Allezeit Wein oder Wasser trincken/ ist nicht lustig / sondern zuweilen Wein/ zuweilen Wasser trincken / das ist lustig. Damit aber einmahlen diesem Capitel ein Ende mache / beschliesse ich mit Athenæo, daß kein besser Getränck seye / dann das / welches einem so viel Sanfftmüthigkeit als Süssigkeit mittheilet.

Caput II.

Von mancherley Schaden und Unglück/ so der Wein/ absonderlichen der unvermischte / verursachet hat/ und daß auch *Medici* gewesen / welche gerathen und *statuiret*/daß es gesund/so man sich zu Zeiten berausche.

OB gleich der edle Reben-Safft nutzlich und gut ist vor viel und mancherley Kranckheiten / so finden sich doch auch sehr viel und mancherley Schäden und Unheil/ welche aus demselben erwachsen/ dafern er nicht mässig getruncken und gebrauchet wird/also daß deß Bösen mehr ist/

als

als deß Guten / dahero es scheinet / daß es fast besser gewesen wäre / so man gar nichts davon gewust / und sich mit dem Wasser / so uns Anfangs die Natur zu trincken gegeben hat / vergnüget hätte. Und ob man zwar wohl augenscheinlich sihet / daß aus dem überflüssigen Trincken (oder vielmehr Sauffen) desselben der Mensch / ihme selbst allerley Schaden und Unheil zuziehet / dennoch fliehet man solchen wenig / sondern man suchet noch wohl einige Mittel herfür / die den Durst befördern / und einen Appetit zum Trincken machen. Ja auch (wie Plinius meldet) finden sich derer sehr viel / die ohne Durst trincken / und gibt man allein dem Wein diese Tüchtigtigkeit und Eigenschafft / daß man ihn / sonder Durst und Widerwillen trincken möge. Aber er tractirt solche Wein-Sclaven recht / wie sie es verdienen / indeme er ihnen alsobalden die verdiente Straffe gibt / dann sobalden der hitzige Dampff desselben in den Kopff gestiegen / nimmt er ihnen die Sinne / daß sie nicht anderst als Narren / Thoren und Unsinnige sich geberden / ja er tödtet sie auch endlich gar / oder verursachet ihnen allerhand Kranckheiten / die ärger sind als der Tod / als da sind das Podagra / Chiragra / Zittern an Händen und Füssen / rothe triefende Augen / bebendes Haupt / stinckender Odem / Glatze / Gicht / Schwartz- und Gelbsucht / Fieber / Hitze der Leber / und viel andere dergleichen schöne Früchte. Plinius erzehlet der Kranckheiten noch mehr / welche dem Menschen aus Trunckenheit herrühren. Viel Sauffen / spricht er / machet viel Cruditäten und böse Feuchtigkeiten in dem Magen / daraus das Geblüt /

Adern

Adern/ Nerven und lebendig-machende Geister geschwächet werden. Viel Sauffen verursachet Flüsse / Schlag / Schlaff- und fallende Sucht / Halß-Geschwulst / Gicht / Schwindel / Wassersucht / Händ- und Fuß-Zipperlein. Es bringet Schwachheiten der Glieder / Schwächung der Senn-Adern / Schmertzen der Augen / Entzündung der Leber / Verstopffung der Nieren / und frühes Alter. Diß siehet man an ihren Gesichtern / denn (wie gleichfalls Plato bezeugt) die Trunckenbölde haben bleiche Angesichter / eingefallene Wangen / fliessende Augen / und zitterende Hände.

Apelles, der Fürst aller berühmten Mahler und kluge Philosophus / zeigte die Krauckheiten / so der Wein verursachet / sehr künstlich in einer Tafel; denn nachdeme er gezeiget hat / wie die Trunckenen zur Hinterthür eines Thiergartens ausdaumelten / so stellete er ferner etzliche alte Weiber vor / welche selbige führten; eine ward genannt Catharrus, das ist / Flüsse / diese gosse ihnen Wasser aufs Haupt mit gantzen Eymern; die andere Hydropisis, Wassersucht / die bliesse mit einem Strohalm das Gesicht / Bauch und Schenckel auf; die dritte Apoplexia, Schlag / die nahm etzliche bey dem Hals und ersteckte sie; die vierdte Podogra und Chiragra, das Zipperle / bande die es erdappete an Händen und Füssen / und liese sie mit aller Macht schreyen; die fünffte Epilepsia, die fallende Sucht / warf die es bey der Hand hielte zu Boden und liesse sie wie die wilden Eber schaumen / daß der Kopff und der gantze Leib erbebeten; Letzlichen folgete auf einem Triumph-Wagen der Tod / der zerschmetter-

te alle Trunckenbölde/ so er auf dem Weg antraffe. Heisset das nicht die Sauffer sehr sinnreich und mit lebendigen Farben abgemahlet? Ich will anjetzo nicht sagen/ daß ihrer viel sich blind / lahm / taub / krum̃ und tumm sauffen/ ihrer viel das Hertz / Lung und Leber gantz hinweg sauffen/ daß sie es mit Stücken von sich geben müssen / daß ihrer viel in Trunckenheit ihnen selbst den Halß einer von der Stiegen/ der andere vom Roß/ der dritte von sonsten einem unversehenen plötzlichen Fall abstürtzen. Ihrer viel im Wasser ersauffen / erstochen/ erschlagen / ermordet / ihrer viel todt im Bett gefunden werden/ und sonsten durch die Trunckenheit ein jämmerlich und schändlich Ende nehmen / daß man wol in Warheit sagen darff: es ersauffen mehr in dem Wein/ als in dem Wasser.

Cato sagt/ die Trunckenheit seye eine freywillige Unsinnigkeit. Plinius meldet/ sie verderbt das Gedächtnüs/ und verursachet schröckliche und furchtsame Träume/ denn viel versauffen ihre Memori, Gedächtnus/ Witz/ Sinn/ Verstand und Gedancken / daß wol Pythagoras recht sagt: Ebrietatem esse insaniæ meditationem. das ist: Die Trunckenheit sey eine Betrachtung des Wahnsinnes. Denn wie Isocrates schreibet / wenn das Gemüth mit Wein verderbet ist so ist es gleich einen Wagen/ welchen der Fuhrmann verlohren. Seneca in einer seiner Epistel an Lucullum schreibet: Die Trunckenheit erlähme Hände und Füsse / und mache die Leute geil und unkeusch. Dahero es wahr ist / was Dionysius Areopagita aus Platone anzeucht/ daß selbiger gesagt habe: Der Wein (oder die Trunckenheit)

heit) seye ein hurtiger und erfahrner Ringer / der auch die geradesten Füsse gleiten machen könne / dann er weiß einem am besten ein Bein unterzuschlagen / daß er zu Boden fallen muß / und diß / wie mich beduncket / lehret die Erfahrung / massen wir täglich an den ungewissen Schritten der vollen Zapffen sehen. Der Apostel Paulus ermahnet seine Epheser / wañ er in der Epistel an dieselben schreibet: Sauffet euch nicht voll Weins / daraus ein unordentlich (ein weltberühmter Theologus leget es also aus: Wie wir sehen / daß die Trunckenbölde wilde / freche / unverschämte und allerdings ungezogene Leute sind / mit Worten / Schreyen / Geberden und dergleichen /) Wesen folget. Will also der Apostel / daß man den Wein meyden solle / weilen darinnen die Geilheit und übermässige Lust stecke. Hergegen befiehlet er / so man ja frölich seyn wolle / so solle man in dem HErrn frölich seyn. Werdet voll Geist (spricht er) und redet unter einander von Psalmen / Lob-Gesängen und Geistlichen Liedern. Singet und spielet dem HErrn in euren Hertzen und saget Danck allezeit vor alles GOtt dem Vater in dem Nahmen unsers HErrn JEsu CHristi. Aber zugleich des Weins und des Heiligen Geistes voll seyn ist unmöglich / wie der Heil. Hieronymus sagt: Denn welcher mit dem Heiligen Geist erfüllet / der ist begabt mit Weisheit / Holdseeligkeit / Zucht und Keuschheit: der aber voll Wein ist / mit Unbescheidenheit / Thorheit / Tobsucht und Unzucht. Darum denn jener Poet sehr wol gesagt hat:

Durch allzuviel Essen und Trinken /
Die Kräfften Leibs und Gmüts versinken.

Und eben dieses bestättiget der Prophet Oseas Cap. 4. wann er spricht: Der Wein und Most machen gar toll. Wo Wein eingehet/ da gehet Witz aus. Die Truncken heit machet einen tollen Narren noch toller/ daß er trotzet und pochet/ bis er wol gebläuet/ geschlagen und verwundet wird/ Sir. 31. Ingleichen spricht der weise Salomon sehr nachdencklich: Wo ist Wehe? Wo ist Leyd? Wo ist Zanck? Wo ist Klagen? Wo sind Wunden ohne Ursach? Wo sind rothe Augen? nemlichen/ wo man beym Wein lieget/ und kommet auszusauffen was eingeschenckt ist. Proverb. 23. Und im 20. Capitel sagt er: Der Wein machet lose Leute/ und starck Geträncк machet wild/ wer darzu Lust hat/ wird nimmer weis. Ferner bestättiget Salomon/ daß unter andern Übeln/ die aus dem Wein herrühren/ vornemlich auch dieses seye/ daß man demjenigen der sich des Weins zu übermässig gebrauchet/ keine Heimlichkeit vertrauen darf. Deßwegen sagte man im alten Sprichwort: (davon Bruſ. lib. 1. cap. 19. zu lesen) der Wein gehe barfuß/ & in Vino veritas, d. i. die Warheit seye in dem Wein/ weilen derselbe alle heimliche lasterhaffte Stücke entdecket. Dahero sagte Aeschylus/ ingleichen Euripides beym Stobæo: Æs formæ Speculum est, mentis Vinum. Gleichwie das gläntzend Ertz oder Stahl ein Spiegel ist der Gestalt/ also seye der Wein ein Spiegel des Gemüths und Willens des Menschen. Und Seneca in seinen Episteln sagt/ daß so balden der Wein den Menschen einmal eingenommen hat/ so schaumet alles Verborgene heraus/ wie ein stählerner Spiegel alle Dinge klärlichen

lichen vor Augen stellet, Quod in corde sobrii, est in orbe Ebrii, sagt Plutarchus:

Der Trunck ist kein Zähler/
Bringt hervor alle Fehler.

Und Alcibiades beym Platone: Vinum & cum Pueritia & sine Pueritia veridicum. Der Wein sagt bey den Kindern und Alten die Warheit. In Summa/ fast alle Scribenten haben mit Platone erkennet/ daß der Wein nichts verheehle/ sondern alle Geheimnüsse/ Sitten und Laster des Menschen offenbare. Dessen haben wir ein Exempel an Noah und Loth/ der Erste entblösete im Trunck dasjenige/ was die Natur verdeckt haben will/und wurde darüber von seinem zwar gottlosen Sohn/dem Ham/ ausgelachet; Loth aber wurde durch Trunckenheit bethöret/ daß er unwissend Blutschande mit seinen eigenen zweyen Töchtern begienge: Ebrietas decipit, quem Sodoma non decipit, uritur ille flammis mulierum, quem sulphurea flamma non ussit. Welchen Sodoma nicht hatte verleiten können/sagte Origenes/den hat die Trunckenheit betrogen. Der wird mit weiblicher Flamme gebrennet/ welchen die Schwefel-Flamme nicht gebrennet. Dahero ein Poet dieser Zeit ihme folgende Grab-Schrifft gesetzet:

Ich eilt aus Sodoma der Flammen zu entgehen/
Und konte nicht der Brunst der Töchter widerstehen/
Wer macht mich armen Loth der schweh- ren Sünden loß:
Ich baute Sodoma auf meiner Töchter Schoß.

Dis sind die schönen Thaten/die der Wein zu wegen bringet / dannenhero ist das Sprichwort entstanden: Boni Zechi, magni Moechi. Gute Zecher / sind grosse Ehebrecher Füllerey bringt Büberey. In Vino Venus, im Wein steckt hurische Liebe. Dann wo der Wein eingehet/da gehet böse Brunst mit ein/daß die Augen nach fremden Weibern sehen / besag Salomonis in seinen Sprüchwörtern am 23. Capitel. Wo geschicht aber mehrer Hurerey/Ehebruch und blutschändige Unzucht / als durch Füllerey? Mancher treibt im Trunck Unzucht und Schand / darüber/wann er nüchtern wird / er sich selbst anspeyet und vermaledeyet. Die Vollsäuffer/spricht Seneca Epist. 84. thun viel/dessen sie sich hernach nüchtern schämen müssen. Der Heil. Augustinus erzehlet ein erschröcklich Exempel von Cyrillo/einem Burgers Sohn zu Hippon/welcher seine eigene Mutter/so schwanger gewesen/geschändet/daß ihr darüber die Frucht verdorben dergleichen er sich auch an seinen zweyen leiblichen Schwestern unterstanden/ also/daß er die eine tödtlich verwundet/ seinen eigenen Vatter aber/der ihme abwehren wollte/gar ermordet hat Dis ist kein Wunder/sagt der alte Poet Eobanus Hessus:

Dem Menschen kommt / durch viehisch Sauffen/
Alles Ubel auf einen Hauffen.

Man lieset auch von einem Einsiedler / oder geistlichen Bruder / dieser pflegte zu Zeiten in der Stadt bey einem Burger einzukehren und daselbsten zu herbergen/er führte aber ein sehr strenges Leben/und dienete GOtt mit Fasten und Beten emsiglich/

siglich / weswegen er denn grosse Anfechtung von dem bösen Geist hatte. Einsmals sprach der Einsiedler: Sage an/du böser Geist/ was begehrest du von mir/daß ich doch vor dir Fried haben möchte? Der Teuffel sprach: Habe dir die Wahl unter diesen dreyen Stücken: Brich die Ehe mit der Frauen/bey deren du zu herbergen pflegest; Der Bruder sprach/ das will ich nicht thun. Der Teuffel sprach: So schlage den Mann zu todt; Der Bruder sagte / da behüte mich GOtt vor. Der Teuffel sprach: So trincke dich einmaln voll Weins; Der Einsiedler sprach / das will ich thun / gieng also hin / tranck sich voll Weins/gieng hernach in seine Herberg / brach die Ehe/und fiel in Unkeuschheit mit derselbigen Frauen. Als nun der Mann darzu kame und ihn deswegen schalte und schlagen wolte da wehrete sich der Bruder/und ermordete selbigen Mann/begienge also ermeldte drey Laster miteinander. Dahero Potianus recht die Trunckenheit eine Hauptstadt in der Provintz der Laster genennet hat. Und der H. Chrysostomus spricht: Die Vollsäuffer erdichten unzüchtige Liebe / sind toll und rasend / ja gar dem Teuffel gleich. Der H. Augustinus/ ingleichen Basilius Magnus schreiben: Die Weinsäuffer ergeben sich aller Schande / daß sie auch in Unzucht die unvernünfftigen Thiere übertreffen; sintemalen diese dem Gesetze der Natur nachfolgen jene aber suchen bey dem Mannsbild das Weibliche / und bey dem Weib das Männliche. Wer zweiffelt/daß nicht die Bruta an jenem Tage sollten auffstehen/ wider diese volle Säue? Suma/die Völlerey und Trunckenheit ist das rechte Netz und Garn/damit der Teuffel aller-

allerley Sünden zusammen raspelt / eben wie in einem Koth und Sumpff allerley Unflat durch ein Netze zusammen gezogen wird; daß wol Augustinus in seinen Predigten recht saget: Ebrietas blandus Dæmon, dulce venenum, suave peccatum, quam qui habet, se ipsum non habet, quam qui facit, peccatum non facit, sed ipse totus peccatum est. das ist: Die Trunckenheit ist ein anmutiger Teuffel/ein lieblich Gifft/eine süsse Sünde / wer die hat/der hat sich selbst nicht / wer sie thut/der thut keine Sünde nicht/sondern er ist gantz und gar selbst Sünde. Und Origenes bezeuget: Ebrietas facit de homine bestiam, de robusto infirmum, de prudente fatuum. d. i. Trunckenheit macht aus einem Menschen eine Bestie / aus einem Starcken einen Schwachen / aus einem Fürsichtigen einen Narren. S. Hieronymus: Wein und Jugend sind die ersten Waffen des Teuffels / und ein zweyfach Feuer der Wollust.

Als Anacharsis, massen Laërtius von ihme schreibet / seinen Freunden die Trunckenheit erleiden wolte/da gabe er ihnen den Rath/sie solten ihre Gesichter steiff wenden auf die schändliche Sitten und Thorheiten der vollen Zapffen. Die Lacedæmonier / ingleichen auch die Spartaner (massen Brusonius bezeuget) wann sie ihren Kindern das Vollsauffen verhaßt machen/und sie davon abschröcken wollen/haben sie ihre Sclaven und leibeigene Knechte sich blind und vollsauffen lassen / sie nachmals in dem Gemach / darinnen sie Mahlzeit gehalten / oder/ wie andere schreiben / auf den offenen Marck geführet/da sie ein wildes/wüstes/unflätiges

Wesen

Wesen mit Schreyen und Ruffen/mit Schlagen und Balgen/mit Kotzen und Speyen mit Singen und Dantzen/wie die Trunckene und volle Unfläter zu thun pflegen/mit jedermänniglichs Gelächter getrieben/ welchem Spectacul ihre Kinder zusehen müssen/damit die freye Jugend für dergleichen Unwesen sich hüten/und nicht/wie diese Sclaven/dergleichen Schande begehen möchten. Plato ließ eben zu dem Ende seine Schuler/ wann sie voll und truncken waren/sich in einen Spiegel beschauen/damit sie sehen/was für scheußliche Schand-Gesellen sie wären/ und sich künfftig vor solchem Ubel hüten sollten. Und Pythagoras will/ daß kein besser Remedium wider dieses Laster seye/ als wann einer bey sich selbst betrachte/was durch die Trunckenheit begangen werde.

Solon/einer aus den sieben Weisen in Griechenland/ gabe/unter andern Gesetzen/ die er den Atheniensern vorgeschrieben/auch dieses/ daß man den Fürsten/der in der Trunckenheit betretten würde/tödten solte. Und Pittacus, gleichfalls einer von den sieben Weisen/gabe das Gesetz/daß so ein Truncкener einige Ubelthat begienge/ sollte er mit gedoppelter Pön oder Straffe beleget werden/ einmalen wegen des Verbrechens/ das anderemal wegen der Trunckenheit. Gleiches Gesetz machte er auch zu Mitylene/insonderheit wider diejenigen/ welche einen Fehler in truncкener Weise begangen hätten. Ja solche Böswichter sind um der Trunckenheit willen nur härter zu straffen/ spricht/nebenst den Rechten/Aristoteles/welcher auch in seinen Problematibus die Ursache setzet/warum die/so dem Wein

ergeben sind/untüchtig und unvermöglich werden/ Kinder zu zeugen. Er meldet auch/ warum etzliche Trunckene poßirlich und lächerlich/ etzliche wild/ andere traurig oder frölich seyen?

Es sind aber etliche Medici, insonderheit Avicenna ein Spanier/ und Rhasis ein Araber/ welche statuiren und behaupten/ deß es gesund seye/ so man sich zu Zeiten einmalen oder zwey truncken trincke und berausche. Und Jacobus Sylvius pflegte zu sagen: daß/ damit die Kräfften des Magens nicht träge würden/ seye es gut sich des Monats einmalen mit Trunckenheit aufzumuntern. Ich aber bin mit dē Rationibus und Ursachen/ welche sie erörtern/ nicht vergnüget/ billige auch solche unchristliche Meinung nicht. Ja ich verwundere mich vielmehr/ daß vorbemeldte zween/ als Mahometische Medici/ das Weintrincken so hoch achten/ welcher ihnen doch in ihrme Alcoran und Gesetz bey Lebensstraff verbotten ist. Sylvius hat auch sonsten viel andere genug phantastische Meinungen gehabt: Er verbeut sich zu wärmen/ dieweilen/ sagt er/ das Feuer die Subtilichkeit der Geister verzehret. Ich setze aber denen entgegen andere auch berühmte Medicos, als Hippocratem, Galenum und Dioscoridem, und andere ꝛc. Hippocrates schreibet wol in seinen Aphorismis, daß der lautere Wein aus Candien diene wider den Augenwehetum/ so nemlich derselbe herkomme aus einer kalten und dicken Materi; aber deßwegen folget nicht/ daß man sich toll und voll sauffen solle/ dann dis würde die Augen vielmehr verderben dann heilen.

Fernelius, zu seiner Zeit ein vornehmer und

sehr

sehr berühmter Medicus, ist auch dieser unserer Meinung/ der spricht in seiner Pathologia: Gleichwie der Kalch/ wenn er zur Wurtzel der Bäume geleget wird/ die Früchte bald herfür treibet/ den Baum aber verderbet und tödtet. Also alle warme Nahrung/ sonderlich der Wein/ machen den Menschen zwar frischer/ bringen ihn aber desto eher zum Tod/ nemlich wenn man ihn übermässig zu sich nimmt.

Gesundheit nun zu erhalten/ so wird Nüchterkeit vor allen Dingen erfordert/ durch welche die gefährlichste Kranckheiten geheilet werden.

S. Hieronymus und Augustinus bezeugen/ daß die Nüchterkeit Leib und Glieder bewahre. Der Natur/ sagt Hippocrates, schadet mit Gewalt zu viel schlaffen/ zu viel wachen/ zu viel trincken. Dahero argumentire ich also:

Alles/ was der Natur Gewalt thut/ ist zu verwerffen.

Trunckenheit thut der Natur Gewalt.

Ergo: Ist sie zu verwerffen.

Dreyen Facultäten Leibes und Gemühtes thut sie Schaden: Vitali, im Hertzen/ naturali, in der Lebern/ und animali, im Hirn. Ich argumentire noch wegen vorangezogener Medicorum, welche ohne Grund das Volltrincken statuiren und billigen/ und schliesse Theologicè:

Welcher verbeut/ was GOtt ordnet/ und ordnet/ was GOtt verbeut/ der widerstehet GOtt.

Die Medici, welche die Trunckenheit verordnen/ verordnen was GOtt verbotten hat.

Ergo: Widersetzen sich selbige Medici GOtt und seiner Ordnung.

Wer wollte nun so kühn und vermessen seyn / daß er die Menschen-Satzungen sollte GOttes Gebotten vorziehen? Es ist besser dem HErrn / dann den Menschen gehorchen / wie St. Petrus zu den Juden sagte / in der Apostel Geschicht am 4. Capitel. Es ist zwar wahr / daß viel der grössesten und berühmtesten Leute den Wein-Trincken sich allzusehr ergeben haben / aber noch ruhmwürdiger wären sie gewesen / so sie sich dessen nicht so übermässig gebrauchet hätten. Alexander Magnus wurde dieses Lasters sehr beschuldiget / also / daß Alexander ab Alexandro von ihme schreibet / er habe in der Sauff-Kunst alle andere / auch seinen Vatter Philippum, König in Macedonien selbsten / übertroffen. Und Justinus schreibet / daß er auf eine Zeit in einer Zeche zwantzig Personen / jedem einen Becher zu getruncken / und ihnen auch allen wiederum Bescheid gethan habe / worauf er denn zwey Tage und zwo Nächte ohne Aufhören geschlaffen. Es schreiben auch andere Autores von ihme / daß er in solcher Wüterey und Unsinnigkeit der Trunckenheit etliche seiner besten Freunde als Calliphenem, Philotam, Parmenionem und andere umgebracht habe. Der Todtschlag an seinem treuesten Hertzens-Freund und Bruder in Bythinien begangen / ist genugsam bekannt / sie waren beyde truncken. Clytus warff etzliche Sachen dem König freventlich vor / das kunte er nicht leiden / schoß ihme derohalben seinen Schäfelin überzwerch durch den Leib; ja da er ihn schon todt sahe / konnte er sich doch nicht enthalten / daß er ihme nicht noch eines durch die Gurgel gab. In einen so grausamen Wüterich und

Tyran-

Tyrannen kan die Trunckenheit den Menschen verstellen.

Alexander, spricht Seneca, durchstach bey einer Mahlzeit seinen allerbesten Freund Clytum, und als er hernach den Wein ausgeschlaffen und des begangenen Mords innert worden/auch solchen seinen Fehler erkannte/wollte er sich selbsten tödten/ und verbarg sich eine Zeitlang vor den Leuten; und wollen etliche Autores gewiß glauben/daß ihme/wegen solcher Todschläge/seye mit Gifft vergeben worden. Darum sagt der H. Augustinus an vorangezogenem Ort gar recht/daß viel/vom Wein betäubet/allerley Wüterey und grausame Todtschläge verübet haben. Ja etliche haben auch gantz keinen Scheu getragen/ ihre Hände im Blut ihrer nächsten Verwandten zu besudeln. Wie unzehlich viel dergleichen Exempel könnten nicht allein aus denen bewährtesten Autoribus herfürgebracht/oder nur derer jenigen/so bey unsrer Zeit vorgegangen/angezeiget werden/ wann es für diesesmalen Zeit und Gelegenheit zu liesse.

Wann Regenten und Obrigkeiten dem Trunck allzusehr ergeben seynd/gibts Verachtung bey den Unterthanen. Das ist nun ein weibisch-närrisch- und kindischer Fürst (spricht Textor) der seine Zeit vertreibt in Wollust/Spielen/Zechen/Jagen/rc. und lässet seine Räthe das Land regieren/wie die heydnischen Geschichten melden von dem tollen und vollen Sardanapolo/ welcher durch Arbacen regierte. Wenn dann der Fürst täglich im Luder lieget/und lässet seine Räthe und Ambtleute regieren/ wie gehet es? jeder trachtet zwar wie er dem Fürsten

sten gefallen / aber doch daneben seiner Schantzen nicht vergessen möge; Alsdann müssen die armen Unterthanen und Bauern herhalten / sintemahlen bis dem Lands-Herrn seine Wollust erfüllet und die Räthe sich bereichern/verbleibt unterdessen bey den Unterthanen kein Geld im Lande. Was den Räthen entgehet / das fället den Ambtleuten / Schössern/Castnern/ Verwaltern und Schultheissen / ja auch gar wol den Schreibern in die Hände. Wann man dann also die Unterthanen bis auf das Blut aussauget/schindet und schabet/so erfolget Aufruhr (ein von GOtt hoch verböntes Laster) oder ander Unglück/wordurch Städte und Dörffer/Land und Leute verderbet werden.

Schließlichen/ist noch zu erörtern / daß man bey Panqueten/Gastereyen und Hochzeiten / niemand mit dem Trunck übereile / vielweniger wider seinen Willen zwinge und dringe/wie Ahasverus gar löblich bey seinem Königlichen Mahl thate / Ester. 1. sondern/nach dem Exempel Königs Agesilai/einem jeden so viel geben / quantum poscit, als er begehret/ und trincken lassen/ so viel ihnen beliebet. Imgleichen solle man niemand zu übermässigen Trincken veranlassen/ entweder mit grossen Pocalen/ silbernen und guldenen Scheuern / geschnittenen Gläsern / oder sonsten wunderbaren seltzamen Trinckgeschirren. Ebenmässig solle man niemand überschnellen mit Compagni-Gesell und Brüderschafft/desgleichen Gesundheit Trincken/denn man zu Ehren manchesmal mehr trincket/als gesund ist/ und die Natur ertragen mag. Und ist heutiges Tages bey Panqueten/Gastereyen und Hochzeiten eine

schänd-

schändliche Gewonheit/ daß sie auf Gesundheit ihrer Freunde/ Verwandten und Bekandten/ die wol zu Zeiten hundert und mehr Meilweegs davon sind/auch bisweilen der Könige/ Fürsten und Potentaten Gesundheit auf der Reihe stehend/mit entblöstem Haupt trincken/ja auch offtermalen auf deren/so zu gegen sind/ bis letzlich auf die Aufwarter und Tafeldiener. Wann das Glas oder Pocal nun ausgetruncken/also/daß der geringste Tropf nit darinnen geblieben(oder wie die Säuffling zu sagen pflegen/auf den Nagel) so schencket man wieder voll ein/und gibt es dem/ der getruncken hat/ derselbige überliefert es ferner demjenigen/ welchem ers zugetruncken hat/ der nimts und lassen es also etlichmalen herum gehen. Dis nun heist tapffer Bescheid thun. Uber dieses pfleget man (welches sonderlichen die Herren Studenten auf Universitäten gewohnet sind) einander mit Reih - oder Herumtrincken/mit Creutz oder Zwerg-Trincken/ mit Schlucken und Bassen in floribus, Mann vor Mann/ oder zween und zween gegen zween in die Wette/ mit Geschirren/ Gläsern/ Krügen/ ja auch wol gar bestialisch aus Schuhen/Handbecken/oder (s.h.) gar aus Nachtscherben zu nöthigen; da chargiret und stürmet man denn mit Gläsern/ Humpen und Geschirren gegen einander gleich als mit Spiessen und Hellebarten; da schüttet man den Wein und Bier in sich wie in einen Laugen-Sack/ und strotzet wie eine Füllwurst. Es würde einer für unehrlich geachtet/wann es einer abschlüge/ denn man kommt hierdurch/ wie Münsterus in seiner Welt-Beschreibung bezeuget/in Hader und Balgerey/ja in Gefahr Leibes und Lebens. Dieser schändliche Gebrauch ist

fast durch gantz Europa eingerissen / woraus dann viel Ubels und Unheils entstehet. Jederman trinckt dem Gastherrn zu / oder deme/ welcher seine Statt vertritt. Man hielte einen für einen Feind/ der/ nach etlichmalen wiederholter Anmahnung/ nit trinken will/ und wird offt mit Blut u. Todschlag gerochen.

Diese Gewonheit aber / des übermässigen Zutrinckens/ ist nicht neu/ sondern bereits sehr alt: sintemalen Homerus meldet / als Achilles die Abgesandten Agamemnonis in seinem Gezelt zu Gast geladen hatte / daß er ihnen tapffer zugesoffen habe. Man tranck vor Alters den Freunden zu / sie waren gegenwärtig oder abwesend / zum Zeichen des geneigten Willens/ wie man sagt / daß der berühmte Jurist Ulpianus gethan hat. Die Römer trancken in ihrem Abwesen ihren Buhlen und Liebhaberinnen so viel Schalen Weins zu / so manche Buchstaben in ihren Nahmen waren/ als: für Gellia 6. für Lycas 5. für Justina 7. für Lyda 4. und Ida dreymaln/ massen solches Martialis Epigramma, Phiola Lusi genannt/ bezeuget. Man trancke auch unterweilen den Gratiis und Musis zu/ jenen drey/ diesen neunmal / dahero kommt das Sprichwort: dreymalen oder neun / muß getruncken seyn. Oder/ wie der Poet Ausonius sagt: Dreymaln drey/ oder dreymalen neun/ trinckt man durch ein verborgen Gesetz. Das Nöthigen zum Trincken ist gleichfalls sehr alt/ dann in der Geschicht Esther/ welche sich zeucht auf die Babylonische Gefängnus oder ein wenig darnach/ machte Ahasverus/ der Sohn Darii Histaspis/ beym Mahl der Einwohner zu Susa ein Gesetz / daß keiner den andern über dem Durst zum Trincken nöthi-

nöthigen oder zwingen sondern ein jeder nach seiner Gelegenheit und Belieben trincken solte.

Hieraus sihet man/daß das zum Trunck Nöthigen und Bestialische Sauffen/schon damals im Gebrauch gewesen seye / welches dann der Poet Sophocles lange Zeit hernach/ als barbarisch und tyrannisch gescholten hat: Dann er hielte es vor so grausam/ als wann man einem Durstigen einen Trunck versagete. Es ist auch in Warheit ein unnatürlich und viehisch Werck: Omnes animantes, quæ rationis expertes sunt, cum bibunt aut comedunt, ultra quàm satis est, etiamsi mille homines cogerent, nunquam elabuntur. Alle unvernünfftige Thiere / sagt Chrysostomus/ essen und trincken nicht mehr/als sie genug haben/ wann sie schon tausend Menschen nöthigen wollten. Ein Esel trincket viel / aber er trinckt nicht mehr/als er zur Natur genug hat/ wann du ihn schon darüber todt prügeln wolltest. Ja es ist kein Mensch so vermessen/daß er einen Ochsen/Esel/ oder Kuhe zu nöthigen begehre / mehr zu trincken/ aus Beysorg / daß es ihme schaden möchte. Wie willt du dann ein so unbescheidener Fantast seyn / daß du einen vernünfftigen Menschen ärger dann zum Esel machen willst / da du ihm mehr zu trincken / als seine Natur vermag/ und ihm darzu nutzlich ist/nöthigen und zwingen wolltest.

Die Lacedämonier / ingleichen auch die Spartaner/nahmen diese Gewohnheit nie an / daß sie einander zum Trunck nöthigten / massen man dann beym Athenäo folgende Vers findet:

Atque etiam Spartæ mos est laudabilis iste,
Ut bibat arbitrio pocula quisque suo.

Jener Lacedämonier/ als er auf eine Zeit hörte/ daß an etlichen Orten die Leute zum Trincken genöthiget würden/ fragte er: Nonne etiam coguntur ad edendum? Wie/ nöthiget man sie auch zum Essen? Wormit er zu verstehen geben wollen/ wie ein närrisch und thöricht Ding es seye/ so man einen/ der satt ist/ zum Essen zwingen wollte/ so thöricht und närrisch seye es auch/ wann man einen der keinen Durst hat/ zum Trincken zwinget. Dann lieber/ wann sich einer bey einer Mahlzeit/ seiner Nothdurfft nach und der Natur gemäß/ satt gegessen hätte/ es käme aber darauf der Wirth/ und hätte noch einen Schincken oder Hammel-Keul/ nebst einem Laib Brods in der Hand/ und spreche: Mein Freund/ mein Bruder! sihe/ da diesen Schincken oder Hammel-Keul/ und den Laib Brod will ich dir bringen/ und zu- oder vor-essen/ du sollst und must mir aber Bescheid und auch dergleichen nachthun: Wann du dich nun dessen/ wegen deiner Unmögligkeit wesgerst/ er aber dich nöthigte/ und spreche/ du must fressen/ wann dir auch gleich der Bauch darüber zerschwellen uñ zerbärsten sollte: was würde das nicht für ein unsinnig/ ja teufflisch Zumuthen seyn? Warum willt du einen zum übermässigen Trunck nöthigen/ und ihme nicht eben sowol seine natürliche Sättigung darinnen/ als im Essen lassen? Was ist doch/ um GOttes Willen/ das für eine Ehr/ was für ein Lieb/ was für eine Freundschafft/ wann du einen Gast so voll machen willst/ daß er von seinen Sinnen nicht weiß/ saufft sich siech/ kranck/

kranck/bettlägerig vertrinckt seine Gesundheit/fällt Hals/Kopff/Arm oder Bein entzwey/ und kommt wohl gar um sein Leben?

Granvellanus/Kayser Carls des V. General/ solle nach einem Panquet gesagt haben: Si æquum est agere gratias iis, qui, cum homines receperunt convivio, bestias, dimittunt, ego quoque vobis gratias ago. Das ist: Wann es billich ist/ denen Danck zu sagen/ welche/ da sie Menschen zu Gast beruffen/wiederum solche/als das unvernünfftige Viehe von sich gehen lassen/ so sage ich euch auch Danck.

Wehe aber deme/ der ein solches mit seinem Zusprechen und Nöthigen/ verursachet! denn kommet einer oder der ander darüber in Ungelegenheit/ so muß warlich er die Schuld tragen/und es bey GOtt schwehr verantworten.

Damit wir uns aber in solcher Materi nicht noch ferner aufhalten/ so schliessen wir mit etlichen Klug-Reden berühmter und gelehrter Philosophorum. Cato Major sagt: Tantum potionis adhibendum, ut reficiantur vires, non opprimantur, so viel solle man trinken uñ zu sich nehmen/ daß man die Kräfften erquicke/ aber nicht unterdrucke. Dann es ist und bleibet wahr/was Alexis sagt: Si crapula prior esset ebrietate, nemo vinum immoderatè biberet, wann das Kopffwehe eher wäre als Trunckenheit/ so würde sich keiner leichtlich voll trincken. Darum heists: Principiis obsta, serò medicina paratur.

Begegne dem Ubel im Anfang/
Sonst bleibt dir die Artzney aus zu lang.

Es könnte noch sehr viel von dem Nutzen und Schaden/auch andern Eigenschafften deß Weins gehandelt werden/ weilen wir aber ohne das in diesem Capitel über die Schnur gehauen/ und ziemlich weitläufftig gangen/so lassen wir es darbey bewenden.

Cap. III.

Von dem Edlen Wein-Stock/dessen Natur/Krafft und Eigenschafft/ wie solches *Jacob. Theodor. Tabernæmontanus*, in seinem fürtrefflichen Kräuter-Buch beschreibet.

DJe edle Wein-Reben oder Wein-Stöck seyn jederman wol bekannt: Aus der Wurtzel wächset ein dicker Stamm/ mit vielen andern Reben besetzet/ welches Rinde an allen Orten zerschrunden ist: An den Reben gewinnet er lange Gäbelein/ mit welchen sie sich an die Stöcke oder Pfähl hencken/ und wickeln: Die Blätter seyn breit in fünff Theil abgetheilet/ und rings umher zerkerffet/ rauch anzugreiffen: Die Blüth deß Weinstocks ist etwas wollicht/nach welcher die Trauben folgen/ von vielen Beeren zusammen gehäuffet seyn/welche inwendig ihre Körnlein haben.

Es seynd aber die Trauben von Farben nicht einerley/dann etliche seynd schwartz/ etliche braun/ oder röthlich am meinsten aber wachsen sie grün.

Es

Es seynd aber unterschiedliche Geschlechte der Wein-Reben/nach mancherley Art der Landschafft da sie wachsen: Und haben fast ihren Unterschied an den Trauben deren/wie gemeldet/etliche schwartz seynd/etliche roth/ etliche auch grün.

Also werden ihrer auch ein Theil gefunden mit grossen Trauben/etliche mit kleinen Trauben/ deren Beeren auch groß und klein seynd. Etliche auch so viel Körner haben/etliche wenig/ deßgleichen daß etliche sauren Wein geben/andere aber einen süssen Wein.

Es haben auch die Weinstöcke ihren Unterschied/daß etliche zahm seyn so gepflantzet werden/ etliche auch wild/ so mit Stäben / Blättern und Fäden den zahmen gleich seyn/ ausgenommen/daß ihre Trauben nicht zeitig werden.

Florentinus schreibet/ daß der Reben-Stock ein schwartzes/feuchtes Erdreich erfordere/welches nicht zu streng/ hart noch zähe seye/ sondern etwas feist. Er wächset gerne an heisen Orten/ da er die Sonne haben kan/ doch will er auch nicht so grosse Hitze haben. Aber an kalten Orten will er nicht aufkommen. Dahero auch die Wein/ so in warmen Ländern wachsen/ stärcker und köstlicher werden/denn diese so in kalten Ländern wachsen/welche gering/ sauer und wässerig werden.

Von dem Namen.

Der Wein-Stock wird Griechisch genannt ἄμπελος οἰνοφόρος, Lateinisch Vitis Vinifera &c.

Von den Tugenden des Weins insgemein.

Der Wein ist nichts anders als der Safft/ so aus Trauben gepresset wird/ welcher erstlichen Most genennet wird/ darnach wann er sich gesetzet und verjohren ist wird er Wein genennet.

Dieses Weins seyn sehr viel Geschlechte/ welche allesamt wie hernach zur Gnůge zu vernehmen seyn wird/ ihre Namen haben/ nach dem Ort an welchen sie wachsen.

Sie werden auch unterschieden von wegen deß Geschmacks/ daß etliche sůß seyn/ etliche sauer/ herb und scharff/ auch von wegen der Farbe/ dieweilen etliche Weine weiß seynd/ gelb/ roth oder schwartz.

Deßgleichen werden sie auch unterschieden an ihrer Substantz/ daß etlicher Wein důnn und subtiel ist/ etlicher auch dick und feist.

Item sie haben Unterschied an ihren Kräfften und Eigenschafften/ dann etlicher starck ist/ so Vinum generosum, das ist/ ein edler Wein genennet wird. Etlicher ist auch gar schlecht und wässerig so von Tugenden schwach ist.

Galenus schreibet/ daß der Wein warm seye im andern Grad/ aber welcher gar alt oder fein ist/ seye warm im dritten Grad/ der neue aber/ wann er noch neu wie ein Most ist/ im ersten Grad/ fürnemlichen diejenigen Wein/ so von Natur nicht gar starck sind/ dann solche starcke Weine auch in der erst im andern Grad zu wärmen pflegen.

Es meldet auch Galenus in lib. de simplic. medicam.

dicam. facult. daß die Wein trocken seyen im andern Grad / wiewohlen er auch schreibet in libris de tuenda sanitate, daß der Wein nicht allein wärme/sondern auch erfeuchte / und sonderlich dasjenige / so viel trocken worden / welches aber Galeno gar nicht zu wider / sintemalen er bißweilen wird gebrauchet loco medicamenti, bißweilen auch loco alimenti.

Der beste Wein ist/so an der Farbe schön / am Geruch lieblich/ an der Substantz subtil und lauter und am Geschmack Wein-reich ist / wann er einen guten Nachdruck hat / und lang auf der Zungen bitzelt.

Dieser Wein / wann er nicht zu alt oder firnen ist/stärckt alle natürliche Kräfften / erquicket und erfreuet die lebende Geister / stärcket und erwärmet das blöde/schwache und kalte Hirn: Ist dem Magen gut/ fördert die Däuung desselben/ dann er stärcket und wärmet ihn bringet Lust zum Essen/führet die Speise im gantzen Leibe / machet ein reines lauters Geblüt/vertreibt die gelbe/scheußliche Gestalt/ und bringet wiederum eine gute Farbe/er zertheilet auch den groben / zähen Schleim/ führet das Gewässer durch die Harn-Gänge aus / und machet wohl schwitzen. Ist gut denjenigen/ so lange Zeit schwach gelegen/und gar verzehret/ auch Krafft-loß worden seynd/dieselbigen stärcket und erquicket er wiederum/überdas machet er das Hertz frölich und lustig/vertreibet die Traurigkeit/Sorg/ Angst und Schwermuth/ und bringet einen ruhigen Schlaff.

Man solle aber dieses verstehen / so ferne man

sich desselbigen mässiglich gebrauchet/ und den Leib nicht damit überlädet und überschüttet.

Wann man sich aber des Weins unmässiglich gebrauchet und stets voll sauffet / so schwächet er nicht allein den gantzen Leib / den Magen / die Leber/ das Hertz/ und andere Gliedmassen mehr/ sondern auch das Hirn und die Nerven selbst / dahero dann Hauptwehe / Zittern der Hände/ der gantze und halbe Schlag / Schwindel / fallende Sucht/ die Lähme/Erstarren der Glieder/Tobheit / Unsinnigkeit/ Flüsse des Hauptes/ und Dauen des Magens/ Bauch-Grimmen oder Darm-Gicht/ und dann auch das Zipperlein oder Podagra selbst her verursachet werden/ wie die Poeten sagen: Quod Podagra sit Bacchi & Veneris filia, und der Poet Ovidius schreibet:

Ut Venus enervat vires, sic copia Vini
Et tentat gressus debilitatque pedes.

Und kommen nicht allein solche Gebrechen des Leibes/von dem unmässigen Sauffen/oder Trunckenheit her / sondern auch viel andere dergleichen Unglücke mehr/also daß mancher offtmals in die gröste Gefahr seines Lebens pfleget zu gerathen/endlichen auch selbsten in Armut sterben und verderben muß/ wie hiervon Horatius auch gar schön geschrieben hat / lib. 1. Epistolarum in Epistola ad Torquatum:

Quid non Ebrietas designat? Operta recludit,
Spes jubet esse ratas, in prœlia trudit inermem,

Solli-

Sollicitis animis onus eximit ac docet artes,
Fœcundi calices quem non fecêre disertum?
Contracta quem non in paupertate solutum?

Es können sich aber diejenigen des Weins besser gebrauchen/ so alt und von Natur kalt seynd/ als diejenige/ so eine hitzige und Cholerische Complexion haben/ sintemahlen er bey denselbigen schnelle und geschwinde Fieber erwecket.

Er ist auch den jungen Kindern gar schädlich/ sonderlich denen/ so viel Hitz und Feuchtigkeiten bey sich haben/ welche auch/ wie Galenus schreibet/ keinen Wein schmecken sollen/ dieweil ihnen das Haupt und das Hirn dadurch beschweret wird.

Bemeldter Wein/ so Vinum potens, oder generosum, genennet wird/ ist auch gut wider den eingenommenen Schierling/ unbereiten oder frischen Coriander/ Pharicum, Ixiam, Mohn-Safft/ Silberglet/ Taxum, Wolffswurtz und wider die gifftige Schwären.

Er ist auch gut wider alle Schlangen Biß und wider alle gifftige Thier/ Stich und Biß/ die mit Kälte tödten/ oder den Magen zu würgen oder Brechen treiben.

Es ist auch solcher Wein gut wider die alten langweiligen Aufblehungē des Leibes/ den Krampff/ Beissen und Nagen/ hilfft den verschleimten Magen und ist gut wider die Flüß/ so im Magen und in die Därme kommen. Er bekommt und thut auch wohl denjenigen/ so von vielen Schwitzen matt und schwach werden/ und bey welchen sich der Leib von vielem Schweiß verzehret.

Weisser starcker Wein/so gar alt und firnein ist/ thut dem Haupt schaden/ und schwächt dasselbige/ verletzt auch die Senn-Adern/ und bringt schnelle geschwinde Schwachheiten/ deßgleichen auch Zittern und Lähme/und andere dergleichen Schwachheiten/davon zuvor vermeldet ist/sonderlich so man sich desselbigen stetigs und zu viel gebrauchet.

Dioscorides schreibt/wer sich in solchem Wein gar voll gesoffen habe/ der solle einen guten Trunck kaltes Wassers thun/ so schade ihme der Wein weniger.

Die Firnen süssen Wein seynd der Nieren und Blasen fast bequem. Solcher Wein ist auch gut/ daß man die faulen/ losen/ flüssigen Geschwären/ und die weiter um sich fressen/ damit bähe und auswasche.

Ungewaschene frische Schaafs-Wolle in solchen Wein genetzet/ist gut/über die frische Wunden und hitzige Geschwulst geleget/wie Dioscorides meldet.

Süsser neuer Wein/ so noch nich verjohren/ macht ein grobes/ dickes Geblüt/verstopffet die kleine Aederlein in der Leber/und im Miltz/blähet den Leib auf/ gibet viel Winde / und machet schwere Träume.

Süsser Wein so noch nicht verjohren und von seiner Hefen ist/ schadet dem Haupt weniger/ erweichet den Leib/ und machet Durchlauffen. Gehet aber nicht leichtlich durch den Harn hinweg.

Der saure Wein zeucht zusammen/und so viel destomehr/je weniger er zeitig worden ist; jedoch ist er dem Magen gut/stärcket denselbigen/ vertreibet die unnatürlichen Lüste und Appetit der schwangern Weibern. Es

Es solle auch dieser Wein fleissig gebraucht werden / in dem Durchlauffen des Magens und der Därmen/dieselbige stillet er / und hält sie ein. Aber er verursachet gar bald die Verstopffung der Leber/ deß Miltzes und der Mutter/ und gehet schwerlich durch den Harn ab / derohalben auch diejenigen/so Gonorrhæam haben / sich des Weins gebrauchen können.

Schwartzer dicker Wein ist übel zu verdäuen/ kommt nicht bald zur Blasen / beschwehret das Haupt leichtlich/und machet bald truncken : Er verstopffet auch gar leichtlich die Adern der Leber / deß Miltzes / zeucht den Magen etwas zusammen; aber er gibt mehr Nahrung dann anderer Wein / und machet viel Geblüt.

Gelber Wein/so zeitig worden/ist dem Magen gut / vertheilet sich bald durch den Leibe / ist dem Haupt weniger schädlich/ und geht bald durch den Harn wiederum ab.

Schlechter weisser Wein/so mit Wasser gebrochen ist/Vinum Ologophoron, genennet / ist dem Haupt und den Nieren gut / er schwächet sie nicht leichtlich/ er habe dann zu viel Wasser bey sich/also daß es sehr über sich dämpffe;Ist dem Magen gut/ vertheilet sich balden durch den Leib; fördert auch etwas die Däuung des Magens / verzehret die rohe Feuchtigkeit/ treibet den Harn und Schweiß / kan auch wohl denjenigen dargereichet werden / so mit dem drey tägigen Fiber behafftet seyn. Was auf hohen Gebürgen swächset/ist gesunder/als in der Ebne/ oder gar in den Gründen/er steiget bald ins Haupt und verdunstet auch bald wieder / ist einer durchdringenden Art / zertheilet und löset auf die

zähen

zähen schleimichten Feuchtigkeiten / treibet den Harn und Schweiß / sonderlich der so von Galeno ἀλιγόφορα genannt werden; die nicht starck und geistig / sondern röthlicht lind und picquant sind / die zum gemeinen Trunck / sonderlichen im Sommer am allernutzlichsten den Durst löschen / und dem Haupt nicht schaden / den jungen Leuten aber / sonderlich den Kindern / ist er wegen der hitzigen Complexion / so beederseits sich findet / ungesund / daß Plato, wie wir schon oben gehöret / den jungen Leuten vor dem achtzehenden Jahr / keinen Wein zu versuchen hat erlauben wollen. Der Wein / wenn er jährig / wie auch schon obē angezeiget / ist hitzig im ersten / biß zum Anfang deß andern Grads / wenn er aber alt ist / wird er schier biß auf den dritten Grad hitzig gehalten / daher dieser den alten Leuten / jener aber den jungen bequemer; allein daß kein Mißbrauch mit unter lauffe / und das alte Sprichwort Ne quid nimis, wohl beobachtet werde / in Bedencken so groß seine Güte und Nutzbarkeit ist / wann er zur Nothdurfft bescheidenlich genossen wird / umb so viel grösser ist der Schade / der aus dem Mißbrauch entspringet / welches alles Weitläufftigkeit zu verhüten / und nachdeme es Eingangs zur Genüge ausgeführet worden / nicht weiters zu widerholen ist.

Sonderlichen ist der Wein alten Leuten / deren Milch er billich heisset / gesund / dann weilen sie trockner Eigenschafften sind / befeuchtet er sie / weil sie kalt sind / erwärmet er sie / weilen sie traurig sind / erfreuet er sie / und weilen endlichen die Lebens-Geister in ihnen schwach werden / stärcket und näh-

ret er sie/ so ferne er mässig genommen / und aller Uberfluß und Mißbrauch verhütet wird.

Dieweilen aber von dem gemeinen Mann dafür gehalten wird / daß der rothe Wein mehr kühle als hitzige/ so ist solches ein grosser Miß-Verstand dar- wider aber ist nicht zu streiten / daß ein schöner Ru- bin-rother Wein mehrers nähret / als ein weiser/ auch nicht zu zweiffeln / daß er ein bessers Geblüt machen möchte / wann aber solcher allzudick wäre/ ist man auch der Meinung/ daß er den Magen stär- cker belästige/ dem Miltz und Leber mehr schade/ es greiffen zwar solche dicke Weine das Haupt mit ihren truncken-machenden Dämpffen weniger an/ als die weissen/ aber wann sie es einnehmen/ so ver- dünsten sie auch desto langsamer.

Hippocrates aber lobet den schwartz-rothen Wein/ als den besten; Ægineta will/ der rothe Wein nehre besser / als der weisse / es seye aber wie ihm wolle/ so ist doch der rothe Wein gelobt im Schwin- del / zitterenden Gliedern / im Blutspeyen/ zu allen Ruhren/ in der Hectica, für Schlangen-Gifft und andere Zufälle.

Graf Digby in Medicamentis Parte secunda, setzet ein gutes Mittel / daß man eine starcke zu sich genommene Mahlzeit leichtlichen verdäuen möge/ also/ hat jemand eine starcke Mahlzeit gethan / und findet/ daß es ihme sehr hart im Magen liege / also/ daß ers nicht wohl verdauen kan / und von seinem Nachtschlaff abgehalten wird / so wird er Leichte- rung empfinden / wann er einen guten Trunck roh- ten Wein / so warm ers erleyden kan / zu sich nimbt und trinckt; Man muß aber den Wein also wär- men/

men / daß der Spiritus nicht ausdünste / nemlichen in einem silbernen Becher / oder Geschirr mit einem Deckel der weit hinein gehe / also daß er gleichsam hart auf den Wein liege / und denselben berühre / damit kein Spiritus in den ledigen feuchten Theil / so zwischen dem Wein und Deckel ist / steigen möge / welches seine Bewegung auffhält / und verhindert / daß nichts darvon evaporiren möge.

Horatius Augenius lib. 9. Ep. 7. Tom. 2. schreibet von zweyen Kindern / deren eines im sechsten / das andere aber im fünfften Monat war / als diese so sie gesäuget / gestorben / und in dieser Noth niemand war / der sie ernehren konnte / der eingeflöste Eyer-Dotter und Geyß-Milch aber nicht von ihnen behalten werden konnte / hat man endlichen schwartz rothen süssen und dicken Wein genommen / und einem eine Untze eingeflöset / und als man solches gesehen / daß sie es angenommen / gabe man einen zwey und endlichen $2\frac{1}{2}$ dardurch sind sie lebendig erhalten worden / und als man sie 16. Tage lang gespeiset / hat man ihnen endlich Semmel-Schmollen in diesen Wein gereichet / und bald darauf ihr Kinder-Mus gegeben / und setzet / sie leben noch alle beyde gesund.

Darmit wir aber noch etwas mehrers / von deß Weines Tugenden mit anhängen / wollen wir auch hernach noch etwas von deß Weins Blättern / Tugenden zugleich mit gedencken.

Den Wein mit Theriac getruncken / widerstehet dem Gifft / darmit solle ein Medicus zu Venedig Benedictus Priolarius, deß Hertzogs von Roan Gesinde / als sie von schädlichen Schwammen

men geessen / und sich sehr übel befunden / wieder zu rechte gebracht haben.

Der Wein dienet auch wider das Opium, Solanum furiosum, Mandragoram, Cibutam, Nucem Vomicam, wider der Vippern Biß/ wider die Spanische Mucken/ der Krotten-Gifft/ & contra morsus Aranearum & Phalangiorum, auch hilfft er wider das Hertzklopffen / wann man Theriack / starcken Wein / darinn ein wenig Saffran zerrieben/ auf das Hertze legt. Frische Wunden heylen mit Wein/ und Zucker benetzt/ zusammen / oder mit Wein/ und Johannis-Oel / oder in Ermanglung dessen/ nur mit Baum-Oel. Daß wir aber auf die Reben-Blätter kommen/ so berichtet ein gewieser Author/ daß der Safft / von den Blättern und Zweiglein getruncken/ diene wider die rothe Ruhr/ und das Blutspeyen; die rothe nunmehr zum Abfallen/ geneigte Blätter zu Pulver gemachet / und ein Quintl. davon mit Quitten-Latwergen eingenommen gleiche Würckung haben.

Von dem Wein-Laube sollen die Kühe gute Milch geben.

Aus den zarten Blättern/ im Mayen / wird ein Wasser distilliret / welches den Schwangern / die nach einer Speise gelüstet / und solche nicht haben können/ nutzlich gegeben wird/ daß der Frucht nicht schaden bringe. Das Pulver/ von den Reben/ in die Nasen gethan/ oder getruncken / solle trefflich seyn/ wider das Nasen-Bluten.

Das Wasser so im Frühling aus den geschnittenen Reben lauffet/ oder treuffet / wann man 4 Unzen davon trincket/ ist es gut für den Stein in den

Nieren/

Nieren/ und in den Blasen; wann diß Wasser ein voller Mensch trinckt/schadet ihme der Wein nicht/ in die Augen und Ohren getreufft/ giebt es beydes im Sehen und Hören eine Hülffe.

Wann man die Lauge aus der Reb-Aschen mit Holunder-Oel / oder Rosen-Oel wohl abtreibet und umrühret/biß es weiß wird/wie ein Milch/ ein Tuch darein netzet / wieder austrucket/ und etwas trocknet/ hernach aufleget/so ist es sehr gut/ die Entzündung zu löschen.

Mit der Lauge aus Reb-Aschen/sich in der Wochen zweymal gezwagen/machen sie das Haar schön und lang wachsen.

Das Reben-Wasser hat auch die Eigenschafften zu säubern / es heilet und vertreibet die Zitter-Mähler/ die Flechten und den Grind; doch solle man den Ort vor mit Salpeter reiben/ und hernach das Wasser anstreichen/diß thut auch die Lauge/von der aus Reb-gebrannten Aschen.

Tabernæmontans sagt: Wann man Hasel-Wurtz in solche Laugen thut/ und das Haupt darmit wäschet/benimmt es die Flüsse desselbigen.

Das Gummi / so sich am Weinstock anleget/ wann man es mit Wein einnimmt/zerbricht es den Stein und führet ihn aus.

Die Körnlein aus Trauben gedörret/ klein zerstossen und über den Magen/mit sauren Wein / oder Wegericht-Wasser/ gelegt/sind dienlich wider das Würgen und Brechen des Magens.

Diese Weinbeer-Körnlein in ein Säcklein gethan/die an den Ofen-Röhren gewärmet / und des Nachts unter die Füsse geleget / wärmen nicht allein/

allein / sondern verhindern auch / daß denen Podagraischen die gesaltzene Flüsse nicht so streng fallen.

Die alten Römer haben / nach Varronis Gezeugnůs / ihre Schaafe nach der Schur / mit Wein genetzet / und geglaubt / es solle ein lindere Wolle darnach wachsen. Tanara, sagt in seinem Beschluß des ersten Buchs / daß die wilden Turtel-Tauben durch den Wein / ihrer wilden Art vergessen / und in den Häusern bruten. Die Bienen mit Wein besprützet im Schwermen nicht weggehen. Die Weinheffen einen unfruchtbaren Baum trächtig machen / ohne was der Wein sonsten in der Kuchen / ohne die Artzney / für Nutzen schafft.

Caput IV.

Von vielerley Farben der Weine / und wie sie ihre Würckung darnach haben.

No. 1.

Insgemein sind die Weine an der Farbe viererley. Als: schöne / klare / rothe / gelblichte und schwartze Weine.

Weisse und blanke Weine seynd die schwächsten Weine / die man haben kan / hitzen und netzen auch nicht so sehr / als die andern / steigen auch nicht also in das Haupt / treiben den Urin / eröffnen die Gänge im Leibe / darum seynd die Weine hitzigen Leuten am allerbequemsten / item / den Leuten / die da studiren / oder sonsten

 schwach

schwach Gehirn haben. Doch wollen solche Leute starcke Weine trincken/so sollen sie dieselben mit ein wenig Wasser mischen / wie man vor Zeiten auch gethan. Solche Weine sind auch gesund denen Leuten die eine hitzige Leber haben / und einen hitzigen Magen / und die in warmen hitzigen Landen wohnen.

Rothe klare Weine/seynd warmer und hitziger Natur/ dann die andern / nehren auch besser / sonderlich die ein wenig dick mit seyn.

Bräunlichte und schwartze Weine/nehren auch besser/ dann die Rothen/die Rothen/ steigen einem eher und mehr in das Haupt/denn die andern / wie man auch leicht fühlet / darum sind sie den Leuten auch nicht gesund/die schwach Gehirn haben. Man muß ihr auch nicht zu viel trincken / sonsten verhärten sie einem die Stuhlgänge/und machen eine heisere Stimme.

Demnach solle man weiter wissen / daß das Ingenium eines Menschen/der ein starck Gehirn hat/ mehr geschärffet wird / wann er einen guten gesunden Wein trincket/dann ein solcher Wein / gibt gute/ klare/ subtile/ reine Spiritus, oder Geister. Darum pflegen die Theologen, solche gute Weine zu trincken/ wann sie mit hohen Gedancken umgehen/ und sollen derentwegen solche Leute/mit rechten guten und klaren wohlriechenden gesunden Weinen wol versehen und versorget seyn. Und sind solche Weine / auch denen Personen gesund / die kalter Complexion sind / als den Phlegmaticis, (wie denn blanke oder weise Weine auch denen Cholericis und Sanguineis gut sind) denn solche gute / hitzige

tzige starcke Weine / kommen der Phlegmatischen Kälte zu Hülffe / eröffnen alle Verstopffungen / welche denen Phlegmaticis gemein seyn / und dirigiren die Phlegmata, daß sie desto leichter in Blut verwandelt werden / und desto bessere Nahrung und Spiritus, dem Leibe geben.

Gelblichte Weine / sind einer mittlern Natur / erwärmen nicht so sehr / als rothe klare Weine / doch etwas mehr / dann die weissen. So gähren sie auch nicht so wol / als die rothen / und doch etwas mehr / dann die weissen.

Schwartze Weine sind dicke Weine / und haben viel irrdische Materien bey sich / geben dicke Spiritus, und machen den Leib faul und träg / wärmen nicht so sehr als die gelblichten / so steigen sie auch nicht also in das Haupt / doch etwas mehr / denn die weissen. Und weil sie langsamer in den Magen kommen / dann die andern / treiben sie auch den Urinam nicht so sehr / als die blancken / sie nähren aber besser / dann die gelblichte Weine / doch etwas weniger / dann die rothen.

In Summa / unter allen Säfften / die in der Welt seyn können / ist der edle Reben Safft / der allerköstlichste und herrlichste / wie wir zur Gnüge oben vernommen / wann man ihn nur mässig / und zur Nothdurfft recht brauchet.

Er ist auch dem Menschen nutzlich / zu jeden Zeiten im Jahr / und in allen Oertern der Welt. Im Sommer / und in warmen Ländern / ist ein reiner / und mit Wasser vermischter Wein gesund / dann wann man zur selben Zeit / eitel reinen Wein gebrauchet / so entzündet er vollends die Hitze / die zu-

vor im Leibe ist / wo er aber mit Wasser vermischet ist / so feuchtet und kühlet er den Leib / und bringet / durch seine Subtilität / das Wasser schnell zu denselben Gliedern / die einer Kühlung und Befeuchtigung von nöthen haben / und geschicht solche Kühlung und Befeuchtigung accidentaliter, wegen des Wassers / nicht von der Natur des Weins / der sonsten natürlicher Weise wärmet und trocknet.

Im Herbst solle der Wein / wann man den zur selben Zeit des Jahrs geniessen will / mit mehrerm Wasser vermischet werden / als im Sommer / dann der Leib damalen gefeuchtet / und der Wärme baß gesteuret werde.

Im Winter / und kalten Landen / solle man starcken / lautern / reinen Wein / wie er vom Stock kommen / brauchen / sonderlich guten rothen Wein.

No. 2.

Vom Most und dessen Gebrauch.

Der süsse Most ist dem Leibe gar schädlich / spannet und blähet den Leib und die Därmer auf / machet viel Winde / wird schwerlich verdäuet / gibt ein grobes dickes Geblüt / und wann er nicht bald wiederum durch den Stuhlgang ausgehet / ist er noch viel schädlicher.

Welcher Most aber von sauren Trauben kommet / derselbige bringet noch mehr Schaden mit sich / wird schwerlicher verdauet / machet grobe und rohe Feuchtigkeit / verursachet das Bauch-Grimmen / bisweilen auch das Durchlauffen und die rothe Ruhr.

No. 3.
Wie man den Most führen solle.

Der Most ist übel fort zu bringen / wann er in dem Gähren / weit solle geführet werden / wann er beweget wird / so vermehret sich seine Wärme / und die Halitus, oder Dünste / breiten sich durch das Rütteln und Schütteln aus / und kommet ihme das Gähren mit Gewalt an / und laufft oben aus / oder sprenget den Spund auf / und stösset dem Faß den Boden gar aus / dann die Möste / seynd sehr halituosa, sie geben einen gewaltigen starcken Dunst von sich / vielmehr und sehrer / dann die andern Weine / sonderlichen was vornehme und gute Möste seyn / die in warmen Ländern wachsen / und wol gekochet werden / die kochen in den Fässern und Schläuchen und treiben die Hefften / die eine irrdische und wässerichte Materia seynd / durch ihre natürliche Wärme mit Gewalt heraus / oder drucken sie unter sich / dann sie können nichts Unreines bey sich leiden / dieses thun sie mit solcher grossen Gewalt / daß sie auch den Fässern die Böden ausstossen / oder die Faß zersprengen / wie auch Elihu bezeuget Job 32. v. 29. sonderlichen wann man sie führet / dann da kommet die äusserliche und innerliche Beweglichkeit zusammen / die helffen einander / und werden viel stärcker denn sonsten / wenn sie allein gähren. Dieses verderbet dann manchen jungen Kaufmann / der mit Wein handeln will / wann er um solche Dinge nichts weiß / wie man sagt von dreyerley bösen Handthierungen / damit man übel fortkommen kan. Als da seynd:

Roßtäuscherey /
Fisch-Handel /
Und Wein-Handel.

Dann:

Die Pferde werden hinckend /
Die Fische werden stinckend /
Der Wein stöst dem Faß den Boden aus /
So laufft der Kauffmann zum Thor hinaus.

Darvon redet auch CHristus / der alte und hocherfahrne Wein-HErr Matth. 9. Lucä 5. v. 36. Man fasset auch nicht Most in alte Schläuche / anders die Schläuche zerreissen / dann sie viel Spiritus haben / und der Most wird verschüttet / und die Schläuche kommen um; sondern man fasset den Most in neue Schläuche / so werden sie beyde mit einander erhalten. Will man aber sonsten die Möste weit führen / so lasse dir lieber bey einem Drechsler einen Spund drehen / etwan eines halben Arms lang / der inwendig hohl ist / oder mache den Spund oben zu / und lasse nur ein klein Lufftlöchel / und stecke einen Federkiel hinein / daß er nur ein wenig Lufft hat.

Wann die Weine übergohren haben / daß sie plumpen / so fülle den Most gar offt / und halte es um den Spund und Zapffen fein rein. Was es aber auswirfft / und die Ubergiehr die aus den Mösten giehret / solst du in keinen Most mehr füllen / sondern geuß es in ein sonderlich Fäßlein zusammen.

Num. 4.

Num. 4.

Wie es mit dem rothen Most zu halten.

Wann man nicht viel rothen Wein hat / so presset man rothen und weisen/oder blancken Wein unter einander / aber der Wein krieget keine gute und schöne Farbe/ sondern wird gar röthlich. Am besten ist es/ wenn es seyn kan / man presse ein jedes besonders.

Man muß aber den ausgepresten rothen Most/ ein Tag 5. oder 6. auf den Hülsen stehen lassen / so bekommt der Wein eine schöne Farbe / und einen guten Geschmack/darnach lässet man ihn immer mit füllen / daß er nicht wahnlieget. Man zeucht auch den rothen Wein nicht ab / sondern lässet ihn allezeit auf der Hefen stehen. Wann man ihme die Berme oder Heffen nimmt/so verdirbt er/ und verleuert den Geschmack.

Num. 5.

Von den Fässern/darein man die Möste bringet.

Wann man vermercket / daß der Wein/durch GOttes Seegen/ wohlgerathen wird / und er sich in der Blühe-Zeit/und sonsten im Julio und Augusto/wol anlässet/und Vermuthung ist/daß man viel und gute Wein bekomen möchte/muß man die Fässer ein wenig desto zeitlicher zurichten / daß sie allezeit fertig seyn/dann es kan schnell und unversehens ein Frost oder zwey fallen / daß man eilends leesen muß/und wann man alsdann mit den Fässern nicht fertig ist / so muß man ungereinigte Faß nehmen /

darinnen dann der Wein verdirbet / oder gar wol Mangel an Fässern haben / daß man hernach nicht weiß / wo aus oder ein mit dem Wein. Darum sollen die Fässer / etwan 3. oder 4. Wochen vor der Leese-Zeit / mit einem Wasser gefüllet werden / und gantzer drey Wochen an einander voller Wasser stehen / da muß man denn zusehen / daß sie nicht auslauffen / und daß sie geeichet werden / daß man fein weiß / wie viel in ein jedes gehet. Auch darf man in ein neu Faß nicht leichtlich Most thun / sie seyen dann zuvor darzu bereitet. Wein darf man wol darein thun / dann deme schadets nicht.

Mich berichtete einsmals eine ehrliche Person / daß ihme 6. Faß Wein auf einmaln / in neuen Fässern verdorben wären. Doch waren etliche gute Leute darbey / die sagten / die Schuld wäre der Fässer nicht gewesen / es müste sonsten etwann eine menstruata fœmina darzu kommen seyn.

In Bierfässer mag man den Most wol thun / wann sie zuvor von dem Büttner wieder aufgeschüret seynd. Doch / will man Most in alte oder neue Faß thun / so siede zuvor Beyfuß in einem Kessel / und brühe die Fasse damit aus / darnach spühle sie aus mit frischen Wasser / und lasse frisch Wasser darinnen stehen / so schadets ihnen nicht.

Wann man Most oder Wein füllet / in die Fasse oder Lägel / da Rheinischer oder Spanischer Wein / oder Malvasier / oder ein anderer köstlicher Wein darinnen gewesen ist / das frommet ihnen gar sehr / dann sie bekommen fast auch einen solchen guten Geschmack.

Hüte dich aber vor den Fässern / die da stincken und übel riechen / oder schimmlich seynd / dann darinnen

verder-

verderben die Weine. Sie müssen aber also gereiniget werden: Erstlich wäschet man sie rein aus/ mit gesaltznen oder warmen Wasser/ darinnen welsch Nuß-Laub gesotten ist/ und lässet das Wasser wieder 3. Tage darinnen stehen/ darnach schwancket man sie wiederum aus/ beräuchert sie inwendig mit weissen Weyhrauch/ und verspündet das Faß/ daß der Rauch fein darinnen bleibet.

NB. Wann man schwache Weine auf stärckere Hesen geust/ so werden dieselbigen Weine darinnen wieder kräfftiger und stärcker.

Num. 6.

Alten verdorbenen/ zähen und unschmackhafftigen Wein zur Most-Zeit wieder gut und köstlich zu machen.

Wer einen alten/ verdorbenen/ zähen oder unschmackhafftigen Wein im Keller hat/ der mag ihn biß auf die Zeit stehen lassen/ alsdann giesse er den verdorbenen Wein auf die neu-gepresste Hülsen/ wann man sonsten den neuen Wein presset/ und presse sie wieder aus/ so erfrischet er sich und wird gut.

Die ausgepressten Hülsen kauffen die Bauren/ giessen Wasser darauf/ und machen Lurcke daraus/ wie man nachgebrauten Bier einen Kofent zu machen pfleget/ das seynd geringe Geträncke/ und nicht viel besser als das liebe Wasser/ und werden mehr um der Lust willen/ als Noth halben gemachet/ doch sind es Geträncke/ die den Durst löschen/ ob sie gleich sonsten nicht wohl nehren.

Num. 7.

Süssen Wein vom Most zu erlangen.

Willt du einen Wein süß behalten / wie er von der Presse kommet / und doch schön / lauter und rein seye / aber doch nicht in der Krafft und Stärcke / als er pfleget zu seyn / wann er auf seiner Hefen liegt / so mache ein Kohl-Feuer unter die Faß / so bald er von der Preß kommet / daß er schnell abgerühret wird / Canst. lib. 7. cap. 5. 15.

No. 8.

Zu erfahren ob im Most Wasser seye.

Mizaldus lehret Cent. 9. Aphoris. 33. wie mans erfahren solle / ob in einem Most Wasser seye oder nicht / und sagt: Man sollte nur ein Ey hinein thun / sincket dasselbige von Stund an zu Boden oder unter sich / so ist der Most gewässert / geschicht es aber nicht / so ist er auch unverfälscht.

Num. 9.

Den Most stets süß zu behalten.

Nimm zum Vierthel Most 1. Loth weissen Weyrauch / und 1. halb Loth Mastix / lege ihn auf ein Kohl-Feuer / setze den Triechter darauf / und lasse den Rauch durch die Pfeiffe der Röhre des Triechters in das ledige Faß / durch das Spund-Loch gehen / so lange es wohl raucht / darnach fülle das Faß mit dem Vorlauffe des Mostes / weiter wann es beginnet zu gieren / so thue darein ein Quartier gute fri-

frische Küh-Milch / die auf den Abend gemolcken / und die Nacht über gestanden/davon solle man den Rahm abnehmen / und die Milch in das Faß oder Viertel giessen.

Item / Coriander und Anis jedes 2. Loth/zerstossen Salbey/Linden-Blüh/Flieder-Blüh/ jedes ein Hand voll / und dieses alles in einem reinen Tüchlein darein gehänget / so hast du einen guten süssen Trunck.

Num. 10.

Wie man einen Wein probiren solle/ ob Wasser hinein kommen ist oder nicht.

Nimm einen Stecken/ beschmiere denselben mit Lein-Oel/stecke ihn in das Faß biß auf den Grund/ und halte ihn ein wenig darinnen / darnach zeuch ihn wieder heraus/ist Wasser im Wein/ so wirst du auf dem Stecken/der mit Oel bestrichen/viel Wasser-Tröpflein um den Stock finden. Ist aber der Stecken rein/ so ist der Wein ohne Wasser. Also kan man es auch in einem Glase / oder in einer Kannen probiren mit einem Steckelein/ Reißlein oder Federlein mit Oel angestrichen.

Num. 11.

Daß die Weine fein mild und lieblich bleiben.

So bald die Möste von den Pressen ins Faß gebracht seyn/so lasse sie nicht gar voll füllen/ daß sie im jähren nicht überlauffen / bringe sie in Keller/ lasse sie eine Nacht stehen / und sich setzen / darnach zeuch sie ab / und hänge fein bald in einem Säcklein folgende

gende Species darein / alles in einem Mörsel klein zerstossen / als rothen Canden-Zucker / Aniß / Süß-Holz / Zimmet-Rinden / Cordamümlein / und lasse es also darinnen hangen / und mit einander gieren.

Wann der Most im Gieren ist / als wann er beginnet abzunehmen / und doch von dem Gieren noch warm ist / so geuß nur neuen Most darein / der erst von der Presse kommt / und darzu gestossnen Weinstein nach deinem Beduncken und Wohlgefallen / und lasse das untereinander gieren / wann sich nun das gesetzet / so thue dann aber also; und das viermal nacheinander / und lasse das Faß nicht übergehen von dem Gieren / so wird der Wein gut stark und süß.

Ein Stuck Speck in den Spund geleget / und wohl verwahret / verhütet / daß ein Wein im Faß nicht sauer wird.

Will man / daß ein Wein allezeit kräfftig bleibe / so nimm Weyd-Aschen / thue die in einen Sack und hänge sie in Wein.

Oder: Nimm 2. Stuck Weyrauch / 2. Stuck Myrrhen / lege die in dem Wein.

Num. 12.

Zu probiren ob der Wein rein seye / oder ob er Wasser bey sich habe.

1. Wann ein Beer von einem Wein-Trauben / oder ein frisch gelegt Ey im Wein schwimmet / so ist er rein / fället es aber zu Grunde / so ist Wasser darunter.

2. Nimm denselben Wein / geuß solchen in einen neuen Hafen / vermache ihn wol / und lasse ihn drey Tage wohl vermacht stehen / oder in der Lufft hangen /

gen/was alsdann für Wein darinnen ist/der tropffet heraus/das Wasser aber bleibet darinnen/oder verwandelt sich in Essig.

3. Giesse den Wein in einen Krug/ setze solchen zum Feuer/wärme ihn/dann lasse ihn wieder kalt werden/ wird er zu Essig/ so ist er mit Wasser verfälscht.

4. Oder/man wirfft Wachholder-Beer hinein/ schwimmen sie oben/ so ist der Wein gut/ wo nicht/ so ist er mit Wasser verfälscht. Oder/ man giest den Wein in ein Geschirr von Epheu-Holtz/ wann er mit Wasser verfälscht ist/ so laufft der Wein heraus/und das Wasser bleibt darinnen rc.

Num. 13.

Das Wasser aus dem Wein zu ziehen.

Man nimmt ausgescheelte Binsen-Kern/lässet sie trocknen/legt solche in den Wein/ so ziehen sie das Wasser an sich/ und scheiden also das Wasser von dem Wein.

Num. 14.

Von gesottenen Weinen.

Gesottener Wein wird Lateinisch Mustum coctum genennet/ und ist zweyerley/ wiewolen gar ein geringer Unterschied darzwischen ist.

Der eine wird Sapa oder Syreum genennet/ wann der Wein zum dritten Theil eingesotten ist/ dahero er auch Mustum ad tertias decoctum genennet wird.

Der

Der andere Wein aber wird genannt Defrutum und Catenum, item Mustum ad dimidias coctum, wann man den Most nur zum halben Theil lässet einsieden / welcher nicht so dick wird.

Will man aber solchen gesottenen Wein gut haben / so solle man den Most von den besten Trauben sammlen / dann solcher viel stärcker und kräfftiger ist / als der Wein / so von schlechten und geringen Trauben / oder davon Most gemachet wird.

Der gesottene Wein wird auf dreyerley Arten bereitet.

Erstlich nimmt man den Trester von den zeitigen Trauben / und siedet es in einem grossen Kessel / hernach seyhet man es durch eine Seyhe-Pfann / oder grobes neues Tuch / dieses kochet man hernach wiederum / biß es so dick wird als Honig / und hebt es also auf.

Der andere wird vom Most gemacht / welcher schon etliche Tage gestanden / und etwas Reß worden ist / welches dann Ursach / daß kein guter und lieblicher gesottener Wein daraus wird. Jedoch so werden dieser beyder Gattung weder von neuen noch von den alten Aertzten gebrauchet / sondern den folgenden.

Der dritte wird gemacht von gar neuem Most / von weissen / wohlzeitigen Trauben / so eines guten Gewächs / diese kochet man ab am hellen Feuer in einem Kessel / biß zwey Drittheil eingesotten / iedoch solle man stets den Schaum abnehmen / so oben auf schwimmet / damit er heller / schöner und lüfftiger seye. Dieser ist süsser und kräfftiger / als der von schwartzen Trauben gemacht wird.

Dieser

Dieser gesottene Wein hat eine Krafft zu wärmen/doch nicht so viel als der Wein selbsten: Er ist aber viel dicker dann der Wein/vertheilet sich auch nicht so bald in dem Leibe / und gehet langsamer wieder durch den Harn/ aber er erweicht den Leib/ und machet leichtlich einen Stuhlgang.

Dieser Wein gibt dem Leibe auch gute Nahrung/er bleibet aber wegen seiner dicken Substantz eine Zeitlang im Magen sitzen / ist auch der Leber und dem Miltze nicht fast dienlich.

Es wird dieser Wein nutzlich denjenigen gegeben/so stets harnen / und einen schweren Odem haben / denn er præpariret den rohen Schleim und Feuchtigkeit/ so sich um die Brust und Lungen angehänget haben / und machet dieselbigen ausreussern.

Num. 15.

Von Agrest, Omphacium du Verjus.

Das ist der aus unreiffen Wein-Trauben gepresste und durchgesiegene Safft / welchen man in zugespuntene Fäßlein legt/und im Fall er lang dauren solle / oben darauf ein wenig frisches Baum- oder Mandel-Oel giesset / sonsten schimmelt und verdirbt er; ist im andern Grad kalt / und trocken im ersten / kan in der Kuchen/ als ein Condimentum der Speisen/und in hitzigen Kranckheiten/ als ein Artzney gebraucht werden / übertrifft in der Kühlung den Essig weit/ daher auch in den wohlbestellten Apothecken Syrupus von Agrest wider den Sad und hitzige Zufälle des Magens und der Leber præparirt wird.

Num.

Num. 16.

Wie man den genannten Glauren/ Leyer oder Lurcke/gut und köstlich machen solle.

Wo grosse Wein-Leesen sind / pflegt man für das Gesinde auch einen Tranck anzusetzen / folgender Gestalt:

Erstlich:

Man schöpffet vorher sauber Brunnen-Wasser/so viel man bedarff im Vorrath zu haben/ und so bald der Most hinweg kommt / giest man solches auf die Trebern/in die Boding/je eher je besser/daß die Trebern mit dem Wasser bedecket sind / die Treber müssen mit den Stösseln von einander gestampffet seyn/also lässet man das Wasser darüber stehen/so wird es bald anfangen zu jähren; darnach giesset man von Tag zu Tag ein wenig Wasser nach / daß man es am Jähren nicht verhindere/ wann man zu viel auf einmal daran giesse/ so würde das Wasser die Krafft und die Farbe an sich ziehen/und je weniger Wasser und mehr Treber genommen sind / je stärcker und besser wird es; in zwey oder drey Tagen wird die erste Glauren heraus genommen/ und in Faß eingefüllet / die bleibet offtermahlen gut biß wieder zum Leesen. Darnach giest man auf eben dieselbigen Trebern zum andern/ auch bißweilen zum drittenmal / muß aber allezeit die letzt-gemachte am ersten ausgetruncken seyn;

diese

diese werden wohl zu Zeiten mit Wasser nachgefüllt / mögen aber schwerlich länger / als biß Weyhnachten bleiben / das Brunnen-Wasser taugt am besten darzu.

Die Badingen aber werden durch die Trebern / (wann sie lange darinnen bleiben) sehr verderbt / daß sie auch hernach bey künfftigen Leesen / den Most schlechter machen / wann sie nicht wohl in acht genommen / und die Treber / so balden die Glauren oder Leyern herab ist / heraus gethan / sauber und reinlich mit warmen Wasser ausgefegt / gesäubert / gewaschen / abgetrocknet / und also an einen lüfftigen Ort hingestellet / und aufbehalten werden.

Am besten ist ausser dieses Fleisses (welcher einen und den andern Wege hierbey anzuwenden) daß man eigene Badingen zu den Glauren habe / die man sonsten zu nichts anders brauche. Theils machen es auf diese Weise noch besser.

Man nimbt gute safftige Birnen / so viel man will / stösset sie / und wirfft es auf die Trebern / so balden der Wein darvon ist / und lässet es also miteinander jähren; der Most wird geschöpffet / und in Fässer eingefüllet / wann er nunmehro eine rechte Farbe an sich genommen / erst lieblich zu trincken / und währet biß zu Ende deß Majens; auf diese Treber / kan man wieder Wasser angiessen / und eine andere geringere Glauren machen.

Num. 17.

Wie man besagten Lurcke/oder Leyer-Tranck/auf eine andere Art machen/ und bereiten kan.

Wann man nunmehro die Wein-Trauben/ zwey oder auch wohl dreymahln getrottet/ oder gepresset/ so solle man die ausgepreßten Trauben/ Hülsen oder Träber nehmen/ in etzliche Fässer oder Tonnen schütten/ gut rein Brunnen-Wasser darauf giessen/ so viel die Noth erfordert/ doch daß es nicht gar zu schlecht werde/ und also die Nacht über stehen lassen/ dann deß folgenden Tages ausgepresset/ was dann darvon lauffet/ das heisset man dann die Leyer oder Lurcke.

NB. Wann man für das Gesinde/ eine gute Leyer oder Lurcke machen will/ muß man zuvor überschlagen/ und berechnen/ wieviel sich auf das zehende theil Weins belaufft/ so man den gantzen Tage über getrattet/ und gemachet hat/ alsdann solle man eben so viel/ (als solcher zehender Theil ausweiset/) frisch Brunnen-Wasser über die Treber schütten/ daraus man solchen Wein hat tratten lassen; Darnach auch den Schaum oder Gäst/ von gesottenen und verjährten Wein/ samt den Trusen/ so in den Butten seynd geblieben/ giessen/ und also sich miteinander/ eine gantze Nacht durch/ beitzen/ dann deß folgenden Tages/ wann dieses alles wohl mit den Füssen durcheinander getretten/ pressen lassen/ dasjenige dann/ so heraus fleust/ solle man in Fässer schütten/ wenn es verjohren/ den Spunden zuschlagen/ und gleichfalls in den Keller legen.

Num. 18.

Num. 18.

Einen guten Leyer-Trunck zu machen.

Man nimmt auf ein eymeriges Faß/ 3. Simmer guter Holtz-Aepffel/ ein Züberlein voll Trauben/ Salbey-Hyssop und Lavendel/ eines jeden 1. Hand-voll/ Wachholder-Beer ein Vierling/ Zimmet 4. Loth/ Ingwer 3. Loth/ Nägelein 1. Loth/ langen Pfeffer 1. Loth/ alles in ein Säcklein/ in das Faß gehencket/ darnach das Faß/ mit guten Brunnen-Wasser gefüllet/ und verjähren lassen/ so ist er gut und gerecht.

Nun folget von der Beschaffenheit/ der Wein-Keller/ Geläger und der Wein-Fässer.

Die rechten guten Wein-Keller/ wie Herr Thiem in seinem Hauß-Buch/ mit folgenden Worten schreibet/ sollen also beschaffen seyn/ daß sie/ so viel möglich/ gegen Mitternacht gerichtet seyn sollen/ den Boden solle man allewegen mit Sand/ oder sonst guten trocknen Erdreich beschütten/ deßgleichen von allerley bösen Gestanck/ als Roß-Ställen/ heimlichen Gemachen/ Badstuben und Mist-Lachen/ abweg richten/ und absondern; Auch sollen keine Dinge in den Wein-Kellern gehalten werden/ die etwan eines bösen unlieblichen Geruchs/ und stinckend seynd/ als da ist Käs/ Knoblauch/ Oel und Leder: Dann kein Ding ist so leichtlich zu verderben/ und zu vergifften/ als der Wein/ sonderlichen wann er noch gar jung ist.

Die Keller-Thüren / sollen gegen Mitternacht stehen / dann dieselben Winde seynd viel frischer / und räscher / als die andern; Sie sollen auch fein gehebe Fensterlein / Löcher oder Lädenlein haben / die man/nach Gelegenheit der Zeit/bequem auf-und zumachen könne. Man solle die Wein-Keller sauber und rein halten/sonderlichen unter den Fässern/ und überall fleissig segen / und auskehren / wann es noth ist. Im Sommer / muß man die Thüren und Fenster / oder Keller-Löcher verwahren / daß nicht die Sonne auf- oder in den Keller scheine / und im Winter muß man sie wohl verstopffen / daß keine Kälte hinein möge / auch muß man sie vor den Ost-Wind / Donner und Blitze / daß selbige nicht hinein dringen / auch wohl verhüten: Deßgleichen so man im Winter in den Keller gehet / so muß man die Thür nach sich fleissig zuthun / darmit die Kälte nicht hineinschlagen möge. Auch solle man verhüten/daß kein Kohl=Feuer darinnen gemachet werde/dann es ist den Weinen gar schädlich/der Dampf leget sich in den Wein / daß sie nachmals gern aufstossen. Ferner ist zu mercken / daß diejenigen Keller-Thüren/Läden oder Fenster/ so gegen Süd-und Nord-Wind/(wie bereits gemeldet) stehen / die besten seyn; Solche mag man nun wohl zu Zeiten offen lassen / wann nemlich hell und klar Wetter ist/ und die guten Winde wehen / doch daß solches bloß geschehe/am Abend und Morgends / wann es nicht zu heiß ist.

Ein anderer Author / beschreibet die Wein-Keller also; Einen Keller zu bauen/ ist nöthig/ dahin zu sehen / daß man die Fenster und Lufft-Löcher/

nach

nach dem Mittage machen lasse/ daß man den Mittag-Wind/ so derselbe wehet/ deß Tages etliche Stunden durch den Keller streichen lasse / die andern Fenster aber/so nach Mitternacht/ wohl verwahre/ dann alle die andern Winde seynd dem Wein schådlich.

Der Wein-Keller muß / wie obgedacht/ sauber und rein gehalten werden/ und nichts vom Kuchen-Werck oder Essen-Waaren / es seye auch was es wolle/darein gesetzet werden/dann der Wein nichts als Obst / welches wohl dabey stehen kan/ leiden will. Ein rechter Wein-Keller muß auch alle Jahr mit frischem Sand erfrischet/ und der alte heraus gebracht werden.

Die Wein-Keller můssen etwas haben vom Gewölbe/ und die Lager nicht gar zu niedrig seyn/ damit die Fasse sowohl vom Gewölbe/als auch von unten keine Feuchtigkeit an sich ziehen / auch die Fasse und Bande nicht so verstocken können.

Die Lager müssen auch also liegen / damit man hinter die Fasse gehen / und nach dem Weine bey dem umliegenden kommen kan / und so ja ein Faß etwan schadhafft / würde demselben können geholffen werden. So muß auch alle Tage bey dem Wein umgeleuchtet / und die Fåsser sauber und wol mit einem Lappen von Leinwad um den Spund/ unten am Bauch/und um die Kümmingen die Böden abgewischet werden.

NB. Die Keller sollen zu beyden Seiten / und von hinten mit Gelågern vest und wohl beleget/ auch oben mit Hurten und Hångeln behånget seyn. Die Fåsser sollen etwas von einander liegen / daß

etwas Raum darzwischen seye / und man darzu kommen könne. Deßgleichen solle er in der mitten/ gleich wie das Trotthaus/ eine Gruben haben / gegen welcher der Keller ein wenig abhange/ und mit Schalen/ oder breiten Steinen / beleget seye/ auf daß/so vielleicht Reiff zerspringen/ oder sonsten der Wein auslieffe / er daselbst möchte errettet werden.

Die Wein-Fässer sollen in dem Keller in solcher Ordnung geleget werden/ darmit sie/ (wie allbereit gemeldet) einander nicht anrühren / sondern ein jedes von dem andern/ mit einem Zwischen-Platz unterschieden seye / damit man desto eher alle Jahr (oder wann es sonsten vonnöthen) hinter das Faß kommen möge. Damit aber die Weine in dem Faß nicht verriechen / und also abfallen und verderben/ solle man oben den Spund wohl zuschlagen / und mit guten frischen Sand das Loch verstopffen/ auch kein Wein-Faß anstecken / die Zeit seye dann darzu gantz gut und bequem: Es seye dann/daß ein guter Haus-Vatter/gleich nach dem Herbst/ oder kurtze Zeit hernach / etliche Stucke seiner Gelegenheit nach/davon verkauffen wolle.

Von den Wein-Fässern / wie dieselben beschaffen seyn und bereitet werden sollen.

Die Wein-Fässer solle man dergestalten zubereiten: Sie sollen schön und rein mit Saltz-Wasser geschwancket oder gewaschen / und für allen bösen Geruch wohl verwahret werden; wann sie dann rein

rein gewaschen seynd/solle man sie mit guten weissen Weyhrauch beråuchern.

Etliche nehmen welsch Nußbaum-Laub/ sieden das im frischen Wasser/ und båhen die Fåsser damit/ lassen es dann 2. oder drey Tage darinnen stehen.

Oder/ man muß die Fåsser sauber schwancken und waschen mit reinem Brunnen-Wasser/ und gar fleissig in acht nehmen/ und warten/ damit sie nicht schimmlicht oder sonst übel riechend werden. Wann man sie nun also rein behalten und sauber geschwancket hat/so beråuchert man es hernach ein wenig mit weissen Weyhrauch und verspůndet die Fåsser wohl/ damit der Rauch darinnen bleibe.

NB. Man pflegt die Wein-Fåsser/ so sie rein gewaschen/und wieder getrocknet seynd/mit Weyhrauch und Myrrhen fleissig zu beråuchern/ so sollen dann die Weine vor allem Unfall wohl bewahret bleiben.

Ferner ist auch zu wissen/ daß die Weingrůn-Gefåsse/ worinnen allbereit Wein gewesen/ den neuen Fåssern weit vorgehen/ unterdessen můssen dieselben/sie seynd neu oder alt/ vorhero wohl ausgebrůhet/und gereiniget werden/ und solcher Gestalt damit umgehen:

Nimm Saltz-Wasser/oder Wacholder-Beer gestossen/und siede es in einem Kessel voll Wasser/ und wann es wohl gesotten/ so geuß ein ziemlich Theil in das Faß/ und brůhe dasselbe aus/ lasse es eine Nacht wohl umgeschwåncket/ zugespůndet stehen.

Oder/ nimm Wacholdern mit den Wurtzeln

und Hopffen mit den Wurtzeln / damit brühe das Faß / wie gesagt / hernach geuß das heraus / und setze das Faß auf den Spund / lasse es recht trocken werden / und brenne einen guten Einschlag darein. Item ein Loth Weyhrauch / und ein Nössel guten Brand-Wein darein gethan / lasse es dichte zugespinden / und diese Kunst ist sehr wohl probirt.

Auch dieses ist sehr gut: Nimm Saltz und Reben-Aschen / gleich gemenget / eine Schüssel voll in das Faß gethan / und koche einen Kessel voll Wasser / mit Nuß-Laub und zerstossnen Wacholder-Beeren / geuß darvon eine ziemliche Wasser-Kannen voll warm in das Faß auf die Aschen / und mache den Spund vest zu / wältze es wohl um / und lasse es eine Nacht ligen / darnach mache es wieder rein / biß es klar ist / und lasse es trocken werden / und einen guten Einschlag / wie folgends solle gemeldet werden / darein gebrandt / und hernach bey der Leese den Most darein gefüllt / das gieret sehr / und wird beständig / lauter und schön.

Oder / wann die Fässer vom Binder gantz fertig sind / so nimm Hollunder-Blüh / thue ihn in einen Kessel / oder sonst in etwas / geuß Wasser darauf / lasse es sieden / geuß in ein jedes Faß / ein achtel / mache das Faß zu / wenn es damit ausgebrandt / und nimm dann das Faß wieder heraus / nimm für 2. Pf. Brandwein / zünde ihn an / und geuß ihn in das Faß / weltze es wohl hin und her / alsdann räuchere auch ein jedes Faß mit Weyrauch / darnach magst du den Wein darein thun.

Von der Wein-Leese/ oder wie man herbsten solle.

ES ist hier unnöthig / den gantzen Wein-Bau völlig zu beschreiben / weilen wir uns nur vorgenommen haben / von allerhand Wein-Künsten zu handeln/ doch müssen wir/ ehe wir zu selbigen schreiten / allervörderst auch etwas von der Wein-Leese mit beyfügen.

So ist nun die allerletzte und beste Reb-Arbeit/ das Herbsteinmachen / oder das Wein-trauben-Leesen/ als welches allen in dem Wein-Bau/ gehabten Schweiß und Fleiß / Mühe und Arbeit / vermittels GOttes Seegens/ reichlich ersetzet und belohnet.

Es solle aber das Trauben-Leesen / nicht ehe geschehen / man wisse dann vorhin eigentlich / daß die Trauben gar reiff/ und zeitig seyn / welches daran erkennet wird/ wann die Trauben und Kämmlein schwartz-färbig seynd / und zu deme gantz blaß/ und ohn einig Marck oder Safft / bleiben wann man sie aus den Beeren / oder Häutlein ausdrucket ; Also auch / wann man ein Beer oder zwey/ von den Trauben abbricht/ und verspühret/ daß die Stätte/ da die Beere gestanden / in seiner Gestalt/ wie vor bleibet; und dann auch / wann man vermercket/ daß die Trauben in ihrer Gestalt gleichsam stillstehen/ und nicht mehr wachsen.

Es solle aber die Wein-Leese/ oder das Herbsten vorgenommen werden / wann die Zeit schön/ und der Himmel klar/ und/ da es möglichen/ zu der Zeit/ so der Mond im Abnehmen / und unter dem Erd-

reich ist / dann solches machet den Wein desto besser/und langwieriger.

Ehe dann man anfähet zu leesen / solle man alle nothwendige Rüstung zur Hande haben / als nemlichen die Säck / Körbe/ und allerhand Gefässe / die Trauben darein zu leesen / Reb- Messer/ Hag-Messer / gute frische gebundene/ gesäuberte/und gerüstete Wein- Fässer / saubere Butten und Standen/wohlgepichte Wannen/ Kübel und Züberlein: Gute/starcke/saubere / gereinigte / und mit allen nothwendigen Stucken versehene Totten und Pressen.

Die Trott- Knechte/ sollen mit sondern Fleiß/ das Laub / und die grüne/ unzeitige/ saure/ verdorrte und faule Träublein / von den andern zeitigen/ und frischen Trauben ausleesen / damit der Wein keinen Schaden / oder irgends einen Brästen davon überkomme. Welche Trauben aber abgelegen seynd worden/ dieselbigen solle man in grosse Butten/oder Standen tragen / und deß Morgens früh allesamt zugleich mit sondern Fleiß tretten / daß nicht einiges Körnlein gantz bleiben möge. Es solle aber kein Trott- Knecht in die Butten tretten / er habe dann zuvor seine Füsse sauber gewaschen/ und den gantzen Leib wohl gereiniget / die Kleider aufgeschürtzt / und aufgebunden / und ein sauberes weisses Hembd angezogen / darmit er den Most mit Schweiß und Mist nicht verunreinige.

Den getrottnen Most / solle man in den Standen 24. Stunden lang / mehr oder minder / nachdeme man den Wein will starck oder gut haben / kochen und verjähren lassen/ damit/ je mehr er jähret

ret/ je dicker/roth/schiel und stärcker der Wein auch wird/ wann er aber wenig jähret / so wird er desto lieblicher und subtiler.

Wann man nun will einen guten starcken Wein haben / so solle man die Stande mit einer guten Sorge zudecken / darmit also die Dünste nicht verdämpffen/und die beste Krafft desselbigen/ nicht verrieche.

Daß aber der neue Most verjohren habe / solches kan man erkennen / wann man befindet / daß das Auffsteigen oder Auffwerffen sich geleget hat / und also nicht mehr über sich steiget: Alsdann solle man den verjohrnen Most / entweders durch den Zapffen / oder einen geflochtenen Korbe ablassen / und also denselbigen erst in die Fässer einfassen.

Das Marck / von denen mit Füssen getrettenen Träbern / sintemahln sie noch safftig / und wenig seynd / solle man zu dem Tretten tragen lassen / und allda unter den Trott-Baum legen / und folgends 3. oder 4 mahlen austretten.

NB. Es geschehe nun das Tretten / Kältern und Pressen / wie es wolle / so ist nothwendig hierbey zu mercken/daß man die Wein-Fässer nicht gantz und gar voll mit Most oder Wein füllen / sondern ein gut Theil ledig/und ungefüllet lassen solle / darmit der Most darinnen ohne Unrath und Abgang desto besser verjähren / und den Schaum desto bequemer heraus-werffen könne / doch muß man die Fässer / nichts desto weniger / biß so lang sie keinen Schaum mehr geben wollen/ zufüllen. Unter währender Zeit/solle man den Spund nicht zuschlagen/ sondern/an statt dessen / das Loch nur mit einem

Stein / oder Wisch / von Heu gemacht / zudecken. Wann aber der Wein nicht mehr jähren / und aufwerffen will / alsdann mag man den Spunden wohl zuschlagen / in währender Zeit solle man die Wein-Fässer mit dem Most oder neuen Wein / irgends in die Lufft / oder an einen verdeckten Ort / in eine Schupffen / oder besondere Scheuer stellen / oder legen; denn man keinen Most oder neuen Wein solle in den Keller legen lassen / es seye dann / daß er vorhero gantz ausgewütet und vertobt habe.

Wann nun der Wein allerdings verjohren und verwütet hat / alsdann mag man ihn wohl in den Keller legen lassen / unterdessen aber solle der Wein-Herr / da er anderst ein guter Haushalter seyn will / der Leyer oder Lurcke / (zu Latein Lora genannt) nicht vergessen / dann solche Nachtrott giebt einen guten Tranck für das Gesinde.

NB. Dieses ist auch zu erinnern / daß man den Most bald presse / daß er nicht lange am Treste stehe / auch wohl zusehe / daß von den Wein-Trettern kein Brod / auch kein Knoblauch oder Zwiebeln bey der Presse gegessen / oder darein gebracht werde / dann wann der Wein lang am Treste stehet / und diese obige Kräuter dabey hangen / so verleuret er seine Krafft / wird ungeschmack und sauer / und ist dieses dabey in acht zu nehmen / wann der Most nit recht gieren will / muß man ihn auf ein ander zubereitetes Faß ablassen / ist Wasser darinn / so bleibet dasselbe samt dem Erdreich im Grunde / um seiner Schwachheit willen.

Zu probiren / ob ein Faß rein seye.

Man zünde nur ein Wachs-Licht an / und halte es zum Spund hinein / wann das Faß nicht recht rein ist / so gehet das Licht alsobalden aus / und wird nicht brennen. Deßgleichen so wird auch kein Einschlag recht brennen / wann man ihn in das Faß stecket / das nicht rein ist. Will man auch probiren / ob das Faß nicht einen üblen Geruch behalte / und den darein gezogenen Wein damit anstecke / so nehme man das Faß / und schlage mit der flachen Hand 4. oder 5. maln auf das Spundloch / und rieche dann alsobalden in das Faß / da man denn den Nachschmack eigentlich riechen kan.

Caput V.

Von mancherley Gattungen der Weine in Europa / wo sie wachsen / und woher sie ihren Nahmen nehmen.

MEines Erachtens / solte es nicht umsonst gethan seyn / wann wir den Wein-Händlern / Wein-Schencken und Wirthen / darmit sie gleichsam eine kurtze Wissenschafft / derer Oerter in Europa / da die bey uns berühmteste Weine wachsen / erlangen / und zugleich ihren Käuffern und Gästen darvon Information, Erläuterung / Red und Antwort / zu guter Nachricht / an die Hand geben könnten. Damit es aber desto füglicher und erläuterender geschehen möge / so kan man solche vornehmste Wein-Gewächse Europæ

ropæ/in fünff Classes oder Titel einleiten/ als nemlichen:

I. In Italien oder Welschland/ wachsen/ und werden in Teutschland gebracht:

1. Vinum Malvaticum, Malvasier/ nemlich/ auf der Insel Creta/oder Candien/die zu Griechenland gehöret/ und anjetzo leyder der Türckischen Herrschafft unterworffen ist. Der zu uns gebracht wird/ ist Vinum passum, aus/ von der Sonnen Hitze/ hart verwelckten oder eingeschrumpfften Trauben gepresset.

2. Marceminum, wächset um Vincenz und Padua/ist nicht allein lieblich von Geschmack/ sondern auch gesund. Der beste ist an Farben/ dunckel-oder blutroth/ dauert aber nicht viel über ein Jahr.

3. Rosacium, Rosatzer/ wächset bey der Stadt Rosacio, in Friaul.

4. Vernacium, Vernatzer/ wächset auf dem Berge Vernazia, im Genuesischen.

5. Rhæticum, Veltliner/ wächset in der Graffschafft Vale Telina, oder Veltlin, den Grisonen zuständig.

6. Albanum, wächset bey der Stadt Alba, gleichfalls in dem Römischen Gebiet gelegen/ und wird in Rom heutiges Tages fast am meinsten getruncken.

7. Lachryma, wächset an der Wurtzel des Berges Vesuvii, welcher wegen seiner vielfältigen Feuersbrunsten bekannt. Dieser Wein ist röthlicht/

vom

vom Geruch sehr anmuthig / erfreuet das Hertz/ und schadet weder dem Haupt/noch dem Magen.

8. Vibacum Reibolicum, Rheinfall/ wächset bey Capo d'Istrie, auf einem felßichten Hügel Prosec, dahero nennet man ihn auch Prosecker Rheinfall.

9. Muscatellum Falsicorum Vin de Montefiascon, wächset bey der Stadt Montefiascon, am Berge Alcino nella Compagna di Roma, davon das Sprichwort entstanden: Propter est, est, Dominus meus mortuus est.

2. In Hispanien und Portugal wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht:

1. Vinum illicitanum, Alicant-Wein/wächset in Alicante, einer Stadt im Königreich Valentia. Ist/wie fast alle Spanische Weine/ starck und süß vom Geschmack/von Farben aber schwartz.

2. Petri Simonis, Petesimenez, Petersimens/ wächset bey der Stadt Guadalcazar, aus Teutschen Reben/ welche dieser Peter Simon schon länger als für zweyhundert Jahren in zimlicher Quantität/aus dem Ringau dahin gebracht und gepflantzet hat / auch bereits zu seiner Zeit/einen solchen Wein daraus bekommen / der Spanischen Geschmacks und Ringauer Farben gewesen / und zu Franckfurt / desgleichen in andern vornehmen Städten Teutschlandes/ vor 40. oder 48. Kreutzer getruncken worden. Wird bey uns insonderheit Spanischer Wein genannt / ist lieblich vom Geschmack / goldgelb von Farben.

3. Vin

3. Vin Allogicum, Vin d'Allogo, ist eine sonderbare fürtreffliche Art Portugeser Wein/ dunckelroth/lieblich/nicht allzustarck / fast auf Marcimin Art.

4. Bastardum, Bastart/ Portugeser/ blanck und roth.

5. Baleaticum, Canarien-Wein/ aus der Canarischen Insul / unter welchen der Canarien-Seck den Vorzug hat / den Spanischen an Lieblichkeit weit übertreffend.

6. Secco, Seck / ist stärcker und barscher als Petersimens.

7. Lusitanicum, Portugeser/ blanck und roth.

3. In Franckreich wachsen / und werden zu uns von dannen in Teutschland gebracht:

1. Muscat de Frontignac, in Languedoc bey der Stadt Frontignac, aus Muscateller Trauben.

2. Vin de Bourdeaux, Burdoser Wein/ werden in Menge nach Holland geschiffet / beydes blanck und roth.

3. Vin de Grave, wächset nicht weit von Bourdeaux. Und sind sonsten noch berühmt: Vin d'Anjou, de Larmont, de la Bastide, de Maine, de S. Martin â Grenoble, und andere mehr.

4. Vinum Beaunense, in der Landschafft Beaune im Burgundischen/ wie dann die Burgundische Weine durchgehends hoch gehalten werden.

5. Vin de Ruelle, wächset um Paris/ ist roth an Farben/ wird daselbsten viel getruncken.

6. Vin

6. Vin d'Hay, wächset in Champagne / ist bleich oder schiel von Farben.

4. In Ungarn wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht:

1. Vinum Toccaviense, Tockayer / wächset bey der Stadt Tockay in Ober-Ungarn.

2. Oedenburgense, Oedenburger / in Nieder-Ungarn.

3. Vina Aurimontana, die Goldberger.

4. Vina S. Georgii, die St. Georger / wie auch die Neusiedeler.

5. In Teutschland wachsen / und werden als die berühmtesten und besten Weine / in andere Königreiche und Länder verführet und verhandelt:

1. Vinum Rhenense, decus est & gloria mensæ, Rheinisch-Wein / sonderlichen die Hochheymer / Rinckauer / Warnsgauer / Bacharacher / Gänsefüsser.

2. Vinum Neccarium, Necker-Wein / sonderlichen die Heydelberger und Würtenberger / dahin auch die Heylbrunner gehören.

3. Vinum Mosellanum, Moseler-Wein / die nemlichen an der Mosel wachsen / unter welchen die Ober-Moseler weit besser / als die Unter-Moseler.

4. Vinum Franconicum, Francken-Wein / sonderlichen der Klingenberger am Mayn / und

G der

Bayerische Staatsbibliothek München

der Würtzburger am Stein / wie auch der Kitzinger und Ransacker.

5. Vinum Tirolense, Tyroler-Wein/ sonderlichen die Etsch-Weine / ad Athesin fluvium, und die Traminer / welche von dem Dorff Tramin an der Etsch/ ihren Nahmen haben.

6. Vinum Austriacum, Oesterreichische Weine/ sonderlichen Kloster Neuburg.

7. Tauber- oder Kuchen-Wein.

8. Moravicum, Bohemicum, Misnicum, Lusaticum, Mährische/ Böhmische/ Meißnische und Laußnitzische Weine.

Und so viel von denen Weinen / die vor denen andern/ die sonsten hin und wieder wachsen / vor allen in Beruff sind.

NB. NB.

Ein berühmter Autor schreibet / daß zu Varronis Zeiten/ weder in Teutschland noch Franckreich Wein-Berge gewesen/ jetzt aber ist die Donau / der Mayn / der Rhein / die Mosel / und der Neccar damit überflüssig versehen. Wie aber / und zu welcher Zeit / der Weinwachs in Oesterreich und ins gantze Teutschland kommen / ist leichtlich zu errathen/ daß es durch die Römer / die von allen Zeiten her/ ihre Colonias und Besatzungen hin und wieder gehabt/ geschehen/ und die Reben aus Italien / in Friaul / von dar in Steyer / Hungarn und Oesterreich / und so fort durch gantz Teutschland (wo es anders des Himmels / und der Erden gedeyliche Einstimmung zugeben wollen/) ausgebreitet / wie in die Ost- und West-Indianischen Provintzien

nunmehr

nunmehr allerley von unsern Gewächsen / von den Seefahrenden Europæern so wol hinein / als von den ihrigen fremden zu uns heraus geführet und gepflantzet worden sind.

NB. Was auf den hohen Gebürgen wächset / ist viel besser und gesünder / als das auf der Ebene wächset.

So giebt es auch viel Wein-Gebürge / deren Gewächse langwürig sind; hingegen finden sich auch andere / deren Weine nicht lang bleiben / sondern den Geschmack und Farbe in kurtzen verändern. Derowegen muß man solchen / mit nachfolgenden Mitteln / wie wir es nacheinander getreulich vor uns nehmen wollen / helffen / und fleissig warten.

Coleri Beschreibung / welches die besten Weine seyen.

In Ungarn sind die Weine / zu Tockay / die besten. Ungarische Weine / müssen offt abgezogen werden / so werden sie gesund / sonsten haben sie viel Kalch.

Die Ober-Ungarischen Weine sind sehr gut / sonderlichen zu Callow, Sacomarin, und Groß-Wardein / daß man auch sagt: Tokay / Callow / Sacomarin und Groß-Wardein / und gegen Siebenbürgen zu / da gibts die besten Wein. Edenburger Wein in Nieder-Ungern / gleichet sich fast dem Tokayer Wein.

Multipräantzer Wein / sind in Welschland die besten. Veltliner ist auch ein welscher Wein / und nicht böse.

Am Rhein-Strom sind die Bacharacher

Wein am besten / (sic dicitur â loco) den solle Carolus V. gerne getruncken haben / solle ein köstlicher / auserlesener / guter Wein seyn. Ein mehrers davon / besiehe Coleri siebendes Buch vom Wein-Bau p. m. 181.

Caput VI.

Wie man das gantze Jahr durch / mit denen Weinen solle umgehen.

Es ist einem Haus-Vatter / Wein-Händler / oder vornehmen Gast-Wirth nicht wenig daran gelegen / daß er mit gutem Verstande seine Weine erhalten solle / damit sie bey ihren Kräfften erhalten werden / dann anderst gehet man im Sommer / anderst im Winter mit solchen um. Bey den Ablassen ist auf das meinste dahin zu sehen / daß man die starcken Weine im Sommer / die schwachen aber im Winter abziehe. Wir wollen aber / bey einem jeden Monat des gantzen Jahrs durch / fleissig beobachten / wie man mit Fürsichtigkeit des Weins / (weilen man ein Grosses mit gewinnen / hingegen auch leichtlichen ein Grosses mit verliehren und einbüssen kan /) pflegen und warten könne.

Erstlichen solle man im Jenner und Hornung / wann die rechte Kälte vorhanden / die Thüren und Fenstern in den Kellern mit Stroh-Decken wohl verwahren / weil denen Weinen / so wol der grosse Frost als grosse Hitze / Schaden bringen kan. Darbey muß man auch die Thüren / da man aus- und ein

eingehet / niemalen offen lassen / sondern fleissig zuthun / weder Glut noch Kohl-Pfannen hinein bringen / auch niemalen Kertzen-Liechter darinnen auslöschen / weilen solcher Gestanck / und der schädliche Kohlen-Dampff / den Weinen sehr nachtheilig und ungesund ist.

Ferner ist auch zu beobachten / wann man im Winter Wein führet / oder über Land führen lässet / und grosse Kälte gähling eingreiffet / daß die Weine gefrieren möchten / daß man sie alsobalden in ein fliessend oder stehendes Wasser wol verbundē / oder wann die Bande nicht so groß / in eine Böding oder Wanne voll Wassers einläst / daß es darüber gehe / so ziehet es das Gefrohrne also aus / daß es dem Wein nicht schädlich / und er weder Geschmack noch Farbe verliehret / welches beydes erfolget / so er von sich selbsten aufleinet.

2. Im Hornung ists auch Zeit / daß man die Weine im letzten Viertel / wann ein heller Tag ist / abzulassen pfleget / auf daß solche in diesem Monat weder Geschmack noch Farbe verliehren / welches geschicht / wann sie von sich selbst aufleinen.

3. Im Mertz kan man diese Arbeit gleichfalls thun / und ein Stücklein Wacholder-Holtz in den Wein legen / so solle er nicht leichtlich zähe werden / auch die Farbe schön behalten. In diesem Monat mag man auch im abnehmenden Monden / die starcken Weine ablassen.

4. Im April / und nach Georgii / solle man alle Weine visiren / und die Stärcksten von denen Schwachen und Geringen / durch die Numeros ausscheiden / damit diese in Gast-Höfe und

Wirths-Häuser/ oder zu Speise-Wein / jene aber zu spätern Gebrauch für Gäste und gute Freunde/ oder zum Verkauffen / behalten werden. Auch solle man/ wann der Wein blühet / absonderlichen auf die Weine Acht haben/ und ihnen mit Mischen und Füllen fleissig warten.

5. Im Majo / Junio und Julio / wann die gröste Hitze ist/ solle man sonderlichen auf die Weine ein wachendes Auge haben. Die in diesen drey Monaten die Farb nicht ändern/ sind dauerhafftig.

6. Im Junio solle man die Keller-Thüren zuhalten/ und die Fenster vor der grossen Hitze/ mit frischen Waasen / die man bisweilen benetzet/ verwahren. Man kan auch wol die gegen Norden liegende Fenster/ manchesmalen zu Nachts offen lassen/ aber nicht lange.

7. Zu Anfang des Julii / wann der Waitz in der Silbe ist / kan man Büschel Waitzen-Aehren aufheben lassen / zum Bund-Wein. Auch solle man jetzt die Keller-Oeffnung wol bewahren / damit der Blitz mit seinen Wetterleuchten nicht eindringen und dem Wein schaden möge.

8. Im Augusto solle man den Faß-Zeug/ was abgehet oder tadelhafftig ist/ schaffen und ausbessern. In diesem Monat / wann die Wein-Beere anfangen weich zu werden / bestellet man auch Wein-Hüter. Item / man kan jetzund an schattichten Orten/ oder auch Hecken/ die wenig Sonne haben/ die Agrest-Beer sammlen/ und einmachen.

9. Im September solle man die Keller aussäubern/ die Geschirr/ und alles/ was zum Leesen gehörig ist/ vorbereiten / Wein-Pressen zurichten/

Fässer

Fässer einbinden und zurichten. Jetzt zu Ende dieses Monats / kan man Weinbeer aufhängen/die man behalten will / faulen nicht so bald als wenn sie überzeitig sind. Die Wein die im Herbst/wenn der Ost-Wind wähet / im Vollmond abgezogen sind / bleiben nicht gerne / dahero sich davor zu hüten.

10. Im October ist die rechte Zeit zu leesen / die Möste wol einzubringen / Kräuter-Wein und allerley süsse Weine zu machen. Man kan auch die Körnlein aus den Wein-Trebern vor das Mayen-Geflügel ausreutern lassen/ und die Treber vor das Viehe/und zum Brandwein-Brennen aufheben/ und Glauren ansetzen. Die Wein-Möste / wann sie in den Bodingen / muß man nicht offen stehen lassen / sie verliehren sonsten die beste Krafft. Die Faß/ die gefüllet sind / solle man bald in die Keller bringen.

11. Im November kan man die neuen Weine ablassen/im abnehmenden Monden/auch die Alten mag man um Martini überlassen / und mit einem Rührscheide umrühren im wachsenden Monden / so werden sie nicht leicht zähe. Jetzt kan man auch die Keller-Bücher nach den Numeris aufsetzen lassen.

12. Im December solle man Tauseln und Reiffe im Vorrath machen. Die Keller verwahret man vor Kälte. Auch mag man jetzt die schwachen Wein/im abnehmenden Monden ablassen / flante Boreâ. Das Ubrige/was zu thun/ist in diesem Folgenden/zur Gnüge zu ersehen.

Caput VII.

Auf allerhand Arten gute Wein-Einschläge zu machen.

Num. 1.

Guten Einschlag zu machen.

MAn nimmt zwey Pfund schönen gelben Schweffel / stösset solchen klein in einem Mörsel / thut hernach den Schweffel in einen Topf / giest zimlich Wasser daran / und lässet es auf eine gute Stunde lang süden / seyhet es dann durch ein klein Sieb / und lässet es wieder trocken werden. Darnach nimmt man einen glassurten Topf / thut den Schweffel darein / und lässet solchen ob gar gelindem Kohl-Feuer zergehen / daß er fein schön und lauter fliesset. Hernach ziehet man länglicht zerschnittenes leinenes Tuch / so groß als die Späne werden sollen / durch den zerlassenen Schweffel / und bestreuet es / weilen der Schweffel noch warm und heiß ist / mit folgenden Speciebus, auf beyden Seiten / und lässet es ertrocknen:

℞. Anis / 1. Loth.
Florentinische Veilwurtz / ein halb Pfund.
Muscaten-Blumen / 4. Loth.
Langen Pfeffer / 4. Loth.
Weissen Weyrauch / 6. Loth.

Mastix

Mastix 2. Loth.

Aniß-Körner 6. Loth.

Diese Species werden dann alle absonderlich pulverisiret/ und unter einander vermischet/ dann wie gesagt/ auf das durch Schweffel durchgezogene und annoch vom Schweffel heisse Tuch gestreuet.

Num. 2.

Auf andere Art.

Man lässet schönen gelben Schweffel in einem glasurten Geschirr ob gar gelindem Feuer zergehen/ (das Geschirr muß eine Schnaupen haben) dann giesset man solchen Schweffel in frisches / reines Brunnen-Wasser / giesset das Wasser davon ab/ trocknet alsdann den Schweffel / und läst ihn auf das neue zergehen/ und giesset ihn wieder in frisches Brunnen-Wasser/ dieses wiederholet man noch ein oder zwey mahlen/ dardurch wird dem Schweffel sein garstiger und wilder Geruch benommen / und wird auch dardurch von aller Schädlichkeit gereiniget/ dann nehmt solchen Schweffel/ und lasset ihn zergehen/ und ziehet schöne/ sauber und dünne ausgeschnittene häßlene Späne/ ungefehr einer Spannen lang / und 2. Finger breit/ dardurch/ und bestreuet solche auf beyden Seiten mit folgender Mixtur, und verwahret solche Späne dann auf das beste/ sie sind viel besser als die von Leinwad gemachte Späne.

Besagte Mixtur.

℞. Schöne/ wohlriechende/ zart pulverisirte und durchgesiebte Veil-Wurtz.

Schönen durchgesiebten / weissen Weyhrauch

eines jeden 1. halb Pfund/vermische es wohl unter einander/und brauche es wie obgesagt.

Num. 3.

Auf eine andere Art gute Wein-Einschläge zu machen.

Man nimmt auf obige Art zubereiteten Schwefel 2. Pfund/lässet solchen ob gelindem Feuer zergehen/und ziehet dann die länglicht zerschnittene Leinwand halb Elen lang und 3. Quer Finger breit dadurch/bestreuet es dann mit folgender Mixtur, und macht dann gute Wein-Einschläge davon.

Die Mixtur wird also gemacht:

Man nimmt Muscaten-Blumen 2. Loth.
Schönen weissen Weyhrauch 2. Loth.
Zitwer 2. Loth.
Muscaten-Nüß 2. Loth.
Langen Pfeffer 2. Loth.
Aniß 2. Loth.
Wißmuth 6. Loth.

Vermische/alles klein gestossen unter einander.

Num. 4.

Noch auf andere Art.

Man lässet 2. Pfund mit reinem Wasser wohlgeläutertem Schwefel/ ob gelindem Kohl-Feuerlein/in einer unverglasurten Pfanne zerfliessen. So nun solcher Schwefel schön lauter zergangen/rühret man folgende Gewürtz-Mixtur darein/zertheilet es wohl unter einander/ziehet alsdann schöne/reine barchende Flecklein ein halbe Elen lang und

drey

drey Finger breit/eines nach dem andern durch/läs-
set solche ertrocknen/und verwahret sie dann in einer
Schachtel auf das beste.

Obbesagte Gewürtz-Mixtur.

Mann nimmt gestossen Zimmet 8. Loth.
Gewürtz-Negelein 4. Loth.
Cardamomen 4. Loth.
Aniß 4. Loth.
Zitwer 2. Loth.
Weissen Weyhrauch 2. Loth.
Muscaten-Blumen 2. Loth.
Muscaten-Nüß 2. Loth.
Langen Pfeffer 2. Loth.
Der besten Veil-Wurtz 4. Loth.
Ingwer 2. Loth.
Lorbeer 1. Loth.
Wißmuth 8. Loth.

Vermischet alle diese Gewürtze/ klein gestossen
untereinander/ und thut es / wie angezeiget/ in den
zerlassnen Schwefel.

Dieser Wein-Einschlag / giebt und machet ei-
nen beständigen Wein / so niemanden schädlich ist.

Num. 5.

Ein anderer Einschlag / so recht gut ist.

Man soll nehmen auf ein Pfund Schwefel.
3. Loth Wißmuth.
3. Loth gefeylt Paradiß-Holtz.
2. Loth Veil-Wurtz.
2. Loth Rosen-Holtz.

1. Loth langen Pfeffer.
1. halb Loth Zimmet-Rinden.
1. Loth Muscaten-Nüß.
1. Loth Muscaten-Blumen.
1. Loth Negelein.
1. Loth Ingwer.
1. Loth Pariß-Körner.
1. Loth Cordamömlein.
1. Loth Galgant.
anderthalb Loth Entzian.
anderthalb Loth Zitwer.
anderthalb Loth Alaun.
1. Loth Anis.
1. Loth Campher
1. Loth Citronen-Schaalen.

Alle diese Species werden klein gestossen und unter einander vermischet/ alsdann/ wie oben gelehrt/ auf die durch Schweffel gezogene Leinwand / oder Späne gestreuet / und auf beyden Seiten wohl betroffen/ und alsdann wohl verwahret.

Num. 6.

Eine andere Art guter Specierum zu guten Wein-Einschlägen.

Man nimmt auf 2. Pfund Schweffel
ein Vierthel Entzian.
1. Loth langen Pfeffer.
1. Loth Zimmet-Rinden.
1. Loth Weinstein.
1. Loth Campher.
1. Loth Pariß-Körner.
2. Loth Anis.

1. Loth

2. Loth Bertram.
1. Loth Galgant.
2. Loth Salmiac.
2. Loth Coriander.
2. Loth Fenchel.
1. Loth Ingwer.
1. Loth Zittwer.
1. Loth Negelein.
1. Loth Muscaten-Blumen.
1. halb Loth Muscaten-Nüß.
2. Loth Florentinische Veilwurtz.
1. Loth Mastix.
4. Loth Wißmuth.
2. Loth Weyhrauch.
1. Loth Timian.
1. Loth Myrrhen.
ein halb Loth Calmus.
1. Loth Nägelein-Blumen.
ein wenig Harn-Blumen.
ein wenig Lavendel-Blůmlein.
ein wenig gelben Veyl.
ein wenig Roßmarin.
ein wenig gefeniter Röslein.

Diese Blůmlein werden gröblicht zerschnitten.

Die andern Species aber klein zerstossen / und noch darzu gethan klein gehackte Holder-Blůh / Nattern- und Nessel-Wurtzel / alsdann alles unter einander wohl vermischt / und hernach auf die durch Schweffel gezogene und annoch heisse Tůchlein gestreuet / und wohl verwahret / dieser Einschlag giebt dem Wein einen schönen Geschmack und guten Bestand.

Num.

Num. 7.

Ein geringer/doch guter/Einschlag.

Man nimmt auf 12. Loth Schweffel
2. Loth Nägelein-Blumen.
2. Loth Veyl-Wurtz.
2. Loth Storax Calam.
2. Loth Cordamomen.
2. Loth Mastix.
2. Loth Zitwer.
8. Loth Nessel-Wurtzel.

Diese Species werden klein gepülvert unter einander vermischet/u. also dann wie oben angewendet.

Num. 8.

Sehr guter und von bunten Farben gemachter Wein-Einschlag.

Man nimmt Aniß-Saamen.
Coriander Saamen ein halb Pfund.
Negelein-Blumen 6. Hand voll.
Saffran oder wilden Saffran.
Sonnen-Blumen.
Rittersporn.
gelben Veyl.
Türckischen Veyl.
gemengten Blumen jedes 2. Hand voll.
Rother Rosen 4. Hand voll.
Zimmet 2. Loth.
Negelein.
Muscaten-Nüß jedes 1. Loth.
Wißmuth 8. Loth.

Cor-

Cordamömlein.
Calmuß.
Veyl-Wurtz jedes 2. Loth.

Alle diese Species werden klein zerschnitten/auf ein Brett ausgestreuet/die Tücher in den geschmeltzten Schweffel gedrucket/die eine Seiten auf das also bestreuete Bret geleget/und über die andere Seiten besagte Species gestreuet.

Num. 9.

Den Wein mit einem sonderbaren Einschlag lieblich zu machen.

Erstlich gibt man ihme/an statt des Schwefels-Einschlag/den Einschlag mit Brandwein/und einer Muscaten-Nuß/ welche darinnen verbrennen muß. Nachdeme lasse man Coriander in dem besten und gerechtesten Wein-Brandewein 14. Tage lang digeriren. Von diesem Brandwein giesset man ein gut Wein-Glaß voll in einen Eymer Wein/so wird er lieblich und wohl geschmack.

Num. 10.

Ein herrlicher Einschlag auf ein Wein-Faß.

Man nimmt eine grosse Muscaten-Nuß/ weichet solche 24. Stunden in dem allerbesten Spiritu Vini, etliche mahlen ein/ daß sich solche gantz voll von den Spiritu Vini ziehe/alsdann stecket man solche an einen langen spitzigen Drath fein veste/zündet sie an/und hänget sie in das Faß/das giebt einen sehr trefflichen Einschlag.

Num. 11.

Dem Wein einen guten Geruch zu geben.

Man nimmt eine schöne frische und wohlzeitige Pomerantzen / bestecket solche über und über mit gantzen Gewürtz-Negelein / solche hänget man in das Faß / doch daß solche den Wein nicht berühre.

Num. 12.

Sehr guten Wein-Einschlag zu machen.

Das vornehmste Stuck zu allen Einschlägen / ist der Schweffel / der wegen seiner Balsamischen und erhaltenden Krafft sehr dienlich ist / weiln aber dieses Minerale etwas unrein ist / kan ihme durch Läuterung solcher Gestalten geholffen werden. Man stösset den Schweffel in einem Mörsner sehr klein / thut solchen in einen Hafen / und geust viel Wasser daran / und lässet ihn eine Stunde lang sieden / seyhet ihn durch ein kleines Sieb / und lässet ihn wieder trocknen. Hernach thut man den Schweffel in einen Tiegel oder glasurtes Näpfflein / und lässet solchen über einem kleinen Kohlfeuerlein in einer Gluf-Pfanne gelind zergehen und fliessen / biß daß er schön lauter wird / darnach ziehet man ihn auf ein grobes Tuch / und nimmt folgende Stücke darzu: Einen Vierding Aniß / 4. Loth weisse Veyl-Wurtz / 2. Loth Muscaten-Blüh / 2. Loth langen Pfeffer / 3. Loth weissen Weyhrauch / 1. Loth Mastix / 3. Loth Pariß-Körner / stösset die Species durch einander / und indem man den Schweffel auf das

das Tuch zeucht/streuet man das Pulver gleichmässig darunter/weil der Schweffel noch warm ist.

Num. 13.

Einen guten Einschlag oder köstlichen Ring/der zu allen Weinen dienet/zu machen.

Man stösset 2. Pfund reinen Schweffel in einem Mörsner klein/thut hernach den Schweffel in einen Hafen/ giest viel Wasser daran/lässet es auf eine Stunde einsieden/ seyhet es durch ein Sieb/ und lässet es wieder trocken werden/ darnach thut man den Schweffel in einen Tiegel/und lässet ihn/ wie vorgesagt/ ob gelindem Feuer zerfliessen/biß er schön lauter wird/ darnach ziehet man solchen auf ein grob leinen Tuch/ und streuet folgende Stücke klein zerstossen/darauf.

Nimm ein Viertel Pfund Aniß/
4. Loth weisse Veyl-Wurtz.
Muscaten-Blüh.
langen Pfeffer/jedes 2. Loth.
Weissen Weyhrauch.
Paradiß-Körner/jedes 3. Loth.
1. Loth Mastix.

Stosset jedes absonderlich/ vermischet es dann unter einander/und wann man den Schweffel ziehet/ und solcher an dem Tuch noch weich und heiß ist/ so streuet man besagte Species darauf.

Num. 14.

Auf andere Art einen guten Einschlag/ Ring oder Span zu machen.

Man nimmt auf 2. Pfund Schweffel/ folgende Species gröblicht zerstossen/

Als frischen Aniß 2. Loth.
Zimmet 4. Loth.
Negelein 2. Loth.
Cordamümlein 2. Loth.
Ingwer 1. Loth.
reinen Wißmuth 4. Loth.
Weissen Weyhrauch 1. Loth.
Muscaten-Nüß.
Muscaten-Blüh.
Zitwer.
langen Pfeffer.
Bertram/ jedes 1. Loth.

Thut den Schweffel in eine verglaste Pfannen/ auf eine Glut/ biß er dünne wird/ rühret solchen mit einem saubern höltzernen Spätelein um / darnach schneidet von grober/ doch reiner Leinwad/ länglichte Stücklein / ohngefehr einer halben Elen lang/ und dreyer Finger breit/ wann nun der Schwefel / wie gedacht / zergangen / und fein gelinde fliessen thut / rühret man besagte Species darunter / und fein wohl unter einander/ dann ziehet man besagte Tüchlein eines nach dem andern dardurch/ und lässt es also abkühlen / zu einem Fuder Wein gebraucht man von solchen Spänen / ohngefehr einer Hand breit/

breit/den Püntzen solle man vor und wohl erheben/ so gibt es einen beständigen Wein.

Num. 15.

Auf andere Art einen guten Einschlag/ Ring oder Spahn zu bereiten.

Man nimmt der feinesten Zimmet 2. Loth.
Gewürtz-Negelein.
Cordamůmlein.
Paradiß-Kőrner.
Muscaten-Nůß.
Muscaten-Blůh.
langen Pfeffer.
Aniß.
Fenchel/ eines jeden 2. Loth.
Galgant.
Zitwer.
Bertram.
Calmuß/eines jeden 3. Loth.
Veilwurtz dritthalb Loth.
Salmiac 4. Loth.
weissen Galitzenstein 4. Loth.
Weyhrauch und Mastix/ jedes 2. Loth.

Diese Spezereyen nimmt man/und stősset aber zuvor ein jedes absonderlich/ und vermischet alles in einer grossen reinen Schůssel wohl unter einander. Alsdann nimmt man 2. Pfund lebendigen / zwey Pfund getődteten Schwefel / vermischet solche / klein zerstossen unter einander / thut solchen in einen glasurten Topff oder Napff / welches besser ist/ und lässet solchen ob gelindem Kohl-Feuer mit einander

gelind zergehen und zerfliessen / rühret aber mit einer saubern höltzernen Spatel den Schweffel fleissig um / biß er gantz zergangen / dann nimmt man reinen Wißmuth und Silberglett / eines jeden ein Viertheil Pfund / vermischet es klein zerstossen unter einander / in einer reinen Schüssel / giest ohngefehr ein Achtel Maaß guten Spiritum Vini darüber / rühret es wohl unter einander / zündet hernach den Spiritum Vini mit einem reinen Wachsliechtlein an / lässt also solchen brennen / wann nun solcher einmahl 2. oder 3. geflammet hat / so stürtzet man geschwinde eine andere Schüssel darüber / und dämpfet also die Flamme damit / daß es verlösche / dann nimmt man den Schwefel / der auf der Glut stehet / rühret ihn so lange / biß er behend wird / macht dann von neuem Zwillich / ohngefehr 2. Dutzend Flecklein einer Spannen lang und 3. Finger breit / ziehet eines nach dem andern / durch den zerlassenen Schwefel / und in währendem Ausziehen muß noch eine Person mit zur Stelle seyn / die obbesagte Gewürtz-Mixtur, oder Spezerey darauf streuet oder säet / dann legt man solche Späne auf ein höltzern Bret / und zerklopfft es mit einem höltzernen Schlägel / und ziehet also einen jeden Span einmal 3. oder 4. durch den Schweffel / und streuet jedesmahlen die Spezereyen darauf / auf beyden Seiten / biß es genug hat / lässet es dann auf dem Bret abtrocknen / und verwahret es biß zum Gebrauch in einer Schachtel oder Lädlein auf das beste.

NB. Wann man will / kan man auch unter die Spezerey allerhand getrocknetes und klein zerschnittenes Blum-Werck vermischen / so kommen

dann solche Späne im Ansehen schön und lieblich heraus.

Num. 16.

Einen fürtrefflich-wohlriechenden Wein-Einschlag zu machen.

Man nimmt Zimmet-Negelein.
Muscaten-Nüß.
Muscaten-Blüh.
Cordamömlein.
Paradiß-Körner.
Cubeben.
Zitwer.
Galgant.
langen Pfeffer/ eines jeden 1. Loth.
Calmuß.
Alant-Wurtz/ jedes 3. Loth.
Veyl-Wurtz 8. Loth.
Weyhrauch 6. Loth.
Mastix 2. Loth.
Wißmuth 12. Loth.
Aniß- und Fenchel-Saamen/ jedes 8. L.
Coriander 24. uoth.
Campher 1. Loth.
weissen Vitriol 6. Loth.
Salmiac 2. Loth.

Vermischet alles gröblicht zerstossen unter einander/ thut ferner darunter gefeinter Rößlein/ Ringel-Blumen/ Rochus-Blumen/ Rittersporn/ gelben Veyl/ Lavendel-Blumen/ Celtischen Spick-Blumen/ Peonien-Rosen-Blätter/ Rosmarin/ Salbey/ eines nach selbst Belieben/ vermischt es

gröblicht zerschnitten untereinander/ und verfahret damit bey dem Durchzug des Schweffels/ wie obgesagt/so erlanget man schöne und kräfftige Wein-Einschläge.

Num. 17.

Wohlriechender Wein-Einschlag.

Nimm Coriander.
Römischen Kümmel.
Aniß und Fenchel/eines jeden 3. Hand voll.
gedörrte Hollunder-Blüh 4. Hand voll.
Florentinische Veyl-Wurtz ½. Pfund.
schwartzen Pfeffer 2. Pfund.
Alant und Calmußwurtz eines jeden 1. Vierthel Pfund.
Maria Magdalena Blümlein/
Lavendel und Spick-Blümlein.
Rosmarin und Salbey-Blühe/ eines jeden 4. Loth.
Campher 4. Loth.
Des feinsten Storax Calum. und Benzoe, jedes 4. Loth.
Ladani de Barba 6. Loth.
Mastix und Weyhrauch jedes 8. Loth.
weissen Kümmel 2. Loth.
Paradiß-Körner.
Negelein.
Zimmet.
Muscaten/ eines jeden 2. oder 3. Loth.
Klein gepulverten Wißmuth 12. Loth.
Schweffel so viel hierzu vonnöthen ꝛc.

Num.

Num. 18.

Uberaus köstliche Wein-Einschläge zu machen / und darbey den Schweffel auf das beste zu *rectifici*ren / zu reinigen / und zu bereiten / daß er den Wein nicht unlustig / abkräfftig / und übel riechend mache / auch keinen Menschen schaden möge.

Man nimmt schönen gelben Schwefel so viel man gebrauchen will / lässet solchen ob gelinden Feuer zergehen / und giesset ihn in ein wohl-riechendes Wasser / als Rosen-Salbey-Rosmarin-Anis-oder sonst ein anders distillirtes Wasser / in Mangel dessen / auch gar nur in einen guten wohlriechenden Wein / dann lässet man solchen wieder trocknen / und / wie zuvor / fliessen / giesset ihn aber / wie zuvor / in besagter Wasser eines / und dieses wiederholet man drey oder vier mahlen / so wird der Schwefel auf das beste gereiniget / und von seinem üblen Gestanck ziemlich befreyet.

Alsdann nimt man von selbst beliebigem Gewürtze nach Gefallen / vermischet / Aniß / Coriander / Fenchel / wolriechendes Blum- und Rauch-Werck vernebenst Wißmuth und Glet darunter / und verfähret damit / wie im Vorhergehenden zur Gnüge angezeiget worden / so erlanget man köstliche Wein-Einschläge / so den Wein nicht verderben / noch dem Menschen schädlich seyn.

No. 19.

Wie solches auf geringere Art zu verrichten.

Man reiniget den Schwefel durch das Zerschmeltzen/wie im vorher gehenden angezeiget/und giesset ihn allezeit in ein neues Wasser/oder welches besser ist/in ein gesottenes Aniß- und Fenchel-Wasser / so wird der Schwefel auch ziemlich gereiniget/und von seinem üblen Geruch befreyet.

Alsdann nimmt man wohl-getrockneter und durchgesiebter weisser Veyl-Wurtz / vermischet solche mit so schwer reinem/ zart-pulversirten weissen Weyhrauch / nimmt alsdann reine und dünn geschnittene / häßline Spähne / ohngesehr anderthalb Spannen lang / und zween Finger breit/ zerlässet den Schwefel in einem reinen glassurten Geschirr / ob gelindem Kohl-Feuer / und ziehet also besagte höltzerne Spähne / und lässet solche/ weilen sie noch weich und heisse sind / mit besagter Mixtur, fein geschwind auf beyden Seiten bestreuen / so sind dann solche Spähne auf das beste bereitet / welche man in einem saubern Lädlein zum Gebrauch auf das beste bewahren kan.

Num.

Num. 20.

So ein Wein starck nach dem Einschlag riechet oder stincket.

So bricht man ein Semmel / Weck oder anderes Brod / so bald solches aus dem Ofen kommet / von einander / legt es also auf den Spund / lässet es so lange liegen / biß es erkaltet / so zeucht es allen üblen Schwefel-Gestanck an sich / wann aber das Faß groß wäre / muß man solches einmal oder etliche wiederholen / es ist gewiß.

Num. 21.

Ein anderer guter Wein-Einschlag / absonderlichen wann man den Wein abzulassen pfleget.

Man nimmt schönen gemeinen Schwefel / so viel man will / und den dritten Theil so viel Wayd- oder Felber-Aschen / (reine Pot-Aschen dörffte eben so gut seyn /) thut erstlichen den Schwefel in ein neues Häfelein / lässet ihn zergehen / und thut alsdann erst den gepulverten Wayd- oder Pot-Aschen darunter / rühret es wohl untereinander / daß es wohl mit einander zerfliessen möge / wann nun solches mit einander wohl fliesset / so ziehet man / wie obgedacht / kleine Stücklein Zwillich / oder grob / doch sauber / hänffines Tuch dardurch / und streuet / weilen es also noch weich und warm ist / zart-

pulversirter und durchgesiebter / zuvor aber wohl getrockneter Holder-Blüh / so viel als darauff klebend verbleiben mag / darauf/lässet es dann erkalten / und verwahret solche auf das fleissigste / bey dessen Gebrauch aber fässet man es an ein Dräthlein/und zündet solche mit einem Wachs-Liechtlein an/und lässet es also in dem Wein / wie einen andern Wein-Einschlag / ausbrennen / vermacht das Faß so lange / biß es verbronnen/ dann thut man die Dräthlein wieder heraus / und verschlägt den Spund alsobalden/daß kein Dampff heraus kommen mag / lässet es über Nacht stehen / des andern Tages aber lässet man durch saubere Triechter den Wein hinein ꝛc.

Theils füllen auf die letzte ein Maas frisches Brunnen-Wasser darzu; ist das Faß kleiner / so muß des Wein-Einschlags auch weniger seyn.

Num. 22.

Sehr guter Wein-Einschlag / so obige fast alle übertreffen thut.

Man nimmt auf ein drey-oder vier-Eymeriges Wein-Faß / eine ziemlich-grosse Muscaten-Nuß / lässet es etliche Tage in gutem Spiritu Vini, oder Malvasier in gelinder Wärme stehen und weichen / stichet es dann mit einem eisernen langen Drath an / (auf ein grössere Bande aber muß man auch mehrere Muscaten nehmen) zündet solche

che bey einem Wachs-Liecht an / und lässet solche durch den Spund im Faß gantz verbrennen / dieß giebt dann einen fürtrefflichen Wein-Einschlag / welcher viel gesünder / als alle andere Einschläge / erhält den Wein bey beständiger Farbe und Güte biß auf den letzten Tropffen.

Num. 23.

Noch ein anderer besonderer Wein-Einschlag.

Man nimmt eine Hand voll Saltz auf eine eiserne Schauffel / über ein Kohl-Feuer / lässet es darauf brennend werden / thut es in das Faß / und giesset / nach Beduncken / Spiritum Vini darauf / netzet hernach ein Tüchlein in solchen Brandwein / zündet es an / und lässet es durch das Bail in das Faß / so wird davon der Brandwein / den man in das Faß gegossen / auch angezündet / dieß giebt dann einen Rauch / der dem Fasse und Wein sehr gut ist / daß er gut und beständig verbleibet.

Num. 24.

Ein guter Wein-Spahn zum Ablaß.

Man nimmt langen Pfeffer 2. Loth.
Muscaten-Blüh ein und ein halb Loth.
Zimmet-Rinden 2. Loth.
Muscaten-Nüß ein und halb Loth.
Ingwer 2. Loth.
Violwurtz 2. Loth.

Tymian und Wißmuth / eines jeden auch 2. Loth.
Galgant 1. Loth.
Weissen Weyhrauch auch so viel.
Negelein 2. Loth.

Diese Stücke alle schneidet und zerstösset man etwas gröblicht / zerlässet hernach den Schwefel / ziehet zerschnitten und grob leinen Tuch / so ohngefehr zwey Quer Finger breit / und eine halbe Elen lang seyn solle / dadurch / und ehe es gestehet / so streuet man besagte Mixtur auf beyden Seiten durch einander vermenget darauf / so ist der Spahn fertig.

NB. NB.

Wann man einen sonderbaren Wein-Spahn machen will / so machet man von Papier nur lange Schnittlein / überziehet dieselbigen mit zerlassenem Schwefel / welcher siebenmahl durch Essig oder Brandwein gegossen worden. Dieses ist vor wenig Jahren für ein Geheimnis gehalten / und dieser Spahn theuer verkauffet worden.

Num. 25.

Einen guten Wein-Spahn zu machen / so den Wein süß / lieblich und wohlschmeckend machet / auch behält solcher den Wein auf sechs biß acht Jahr beständig / also daß er nicht abfället.

℞. Zimmet / Ingwer / Muscatenblüh / Paradiß-

Diß-Körner/ Cubeben/ Benedicten-Wurtz/ Campher/ Zitwer/ Violenwurtz/ jedes 1. Loth. Ferner: ℞. dürre Salbey/ Roßmarinblüh/ Negelein/ Muscat-Nuß/ Galgant/ Zucker/ jedes 2. Loth. Diese Stück stösset man alle klein zu Pulver/ ohne den Zucker/ diesen lässet man gröblicht/ überziehet damit den Weinspahn.

Num. 26.

Ein anderer guter Weinspahn.

Man nimmt Violenwurtz 6. Loth/ Zimmet 3. Loth/ Aniß 6. Loth/ Negelein 3. Loth/ Wißmuth 6. Loth/ langen Pfeffer anderthalb Loth/ Salmiac 4. Loth/ Bertram 3. Loth/ Mastix 4. Loth/ Zucker 3. Loth. Hierzu gehöret 8. Loth Schwefel.

Num. 27.

Ein anderer guter Weinspahn/ wird auf nachfolgende Weise bereitet.

Man nimmt Veilwurtz 6. Loth/ langen Pfeffer 2. Loth/ Zimmet 4. Loth/ Negelein 2. Loth/ Aniß und Fenchel jedes 4. Loth/ Kümmel 2. Loth/ Salmiac 6. Loth/ Bertram 3. Loth/ Cardamomen 2. Loth/ Galgant 3. Loth/ Mastix 4. Loth/ Weyrauch 2. Loth/ Wißmuth 8. Loth/ Candelzucker 4. Loth/ ein Pfund Schwefel.

Num. 28.

Noch ein anderer guter Weinspahn.

Man nimmt seine Zimmet 10. Loth/ Jngwer/ Coriander/ Aniß/ Fenchel/ jedes 4. Loth/ Violwurtz 8. Loth/ Negelein/ Cordamomen/ Muscathenblüh/

Aá 3. Loth/ Thymian 6. Loth/ Wißmuth 10. Loth/ Schwefel ein halb Pfund.

Num. 29.

Noch ein anderer.

Man nimmt Wißmuth/ Violenwurtz/ Anis/ jedes 10. Loth/ Mastix/ Negelein/ jedes 4. Loth/ langen Pfeffer anderthalb Loth/ Salmiac 4. Loth/ Ingwer/ Coriander/ Zimmet/ jedes 5. Loth/ Thymian/ Schwefel 6. Loth.

Num. 30.

Wieder ein anderer.

℞. Ingwer/ Zimmet/ Negelein/ Mastix/ jedes 3. Loth/ Coriander auch so viel/ Thymian 4. Loth/ Violwurtz/ Weitzen/ jedes 9. Loth. Hierzu gehöret zerlassener Schwefel 8. Loth.

Num. 31.

Ein anderer Weinspahn zu allen Weinen.

Man nimmt Wißmuth/ Hopffe/ jedes 1. Loth/ Campher ein halb Loth/ Hirsch-Zungen auch so viel/ langen Pfeffer 4. Stücke/ Schwefel 1. Pfund. Den Schwefel zerlässet man/ wie auch den Wißmuth/ in einem eisernen Löffel/ rühret solchen unter den Schwefel/ und streuet obige 4. Stücke/ so gepulvert seyn sollen/ auf beyden Seiten darauf/ ehe der Schwefel erkaltet/ so ist es recht gemachet.

Num. 32.

Guten Weinspahn zu machen/ so man zu matten und schwachen Weinen gebrauchen kan.

Man nimmt Galgant/ Zitwer/ Muscat-Nuß/ jedes

jedes 3. Loth/Negelein/Thymian/Calmus/langen Pfeffer/jedes 4. Loth/Mastix/Cordamömel/Zimet-Rinden/jedes auch 4. Loth/Anis 7. Loth/Wißmuth/Coriander/Veilwurtz/jedes 10. Loth/Schwefel/q. s.

Num. 33.

Ein anderer Weinspahn für alle Gebrechen der Weine/ ist auch sonderlichen im Herbst zu gebrauchen/ macht süsse Weine.

Man nimmt Muscaten-Nuß/ Myrrhen/Wißmuth/Galgant/Negelein/langen Pfeffer/ jedes ein halb Loth/Thymian 1. Loth/Campher 1. Loth/weissen Weyrauch 3. Loth/Alant 2. Loth/ Tragant vier Loth / Schwefel 2. Pfund. Diese zwey Pfund Schwefel zerstösset man gröblicht/thut solchen in einen verglasurten Napff / setzet solchen auf ein Kohl-Feuerlein/ und lässet ihn zerschmeltzen mit stetigem Umrühren/mit einer höltzernen Spatel/darmit der Schwefel nicht anbrenne. Hernach thut man guten Brandwein in einen andern Napff/ und giesset den zergangenen Schwefel darein/also/daß derselbige von dem Brandwein bedecket werde. Dann nimmt man den Schwefel wieder aus dem Brandewein/ lässet ihn wieder gelinde trocknen / stösset selbigen wieder zu Pulver/ und lässet ihn auf das neue/mit stetigem Umrühren/zerschmeltzen. Wann nun solcher rein und lauter zergangen / so thut man obbeschriebene gestossene und vermischte Spezereyen darein/ rühret es wol unter einander / ziehet alsdann die leinen Schnitten dardurch/ und verwahret es hernach zum Gebrauch.

Num. 34.

Noch einen guten Weinspahn zu machen/ daß der Wein nimmermehr kanicht noch roth wird.

Man zerlässet Schwefel in einem irrdenen verglassurten Geschirr/ über einem sanfften Kohlfeuer/ und wann er zerschmoltzen/ so giesset man denselbigen in guten Essig/ Brandwein oder Wasser zum öfftermalen/ so wird er von seiner rauhen Natur gereiniget. Nimmt hernach weisse Violwurtzel/ stösset es zu Pulver/ und raidet es durch ein reines Sieb/ darzu nimmt man auch weissen Weyrauch/ eines so viel als des andern.

Ferner/ Tamarisken oder Süßholtz/ machet davon 3. Spähne/ anderthalb Spannen lang/ und zween quer Finger breit/ zerlässet den Schwefel/und ziehet die Spähne dadurch/ehe der Schwefel trocknet/sprenget also voriges Pulver darauf auf beyden Seiten/ so ist der Spahn bereitet. Nachdeme man nun das Faß damit einbrennen will/ so solle man dasselbige mit dem Spuntloch unter sich kehren/und den Spahn anzünden/ einen nach dem andern/und in das Faß halten/ so lange/ bis sie verbrennen. Hernach das Faß wol zugemacht und aufrecht gestellet/ bis daß der Spahn gantz verbronnen ist.

Num. 35.

Sehr guten Wein-Einschlag zu machen.

Man nimmt Anis-Saamen und Coriander/ jedes ein halbes Pfund/ Negeleinblumen 6. Hand voll/

voll / Saflur oder wilden Saffran / Sonnenblumen / Calcatrippa, gelben Veil / jedes zwey Hände voll / rother Rosen 4. Hände voll / Zimmet 2. Loth / Negelein und Muscat-Nüß jedes 1. Loth. Diese Sachen klein geschnitten / auf ein Brett ausgebreitet / die Tücher in den geschmeltzten Schwefel getuncket / die eine Seiten darüber geleget und über die anderen die Sachen gestreuet.

Num. 36.

Ein herrlicher Einschlag auf ein Faß Wein.

Man weichet erstlichen eine grosse Muscaten-Nuß in dem besten rectificirten Spiritu Vini 24. Stunden lang / ein oder mehrmalen ein / daß sie voller Spiritus Vini werden / alsdann machet man solche an einem eisernen Drath feste / und zündet sie an / hänget sie in das Faß / das gibt einen fürtrefflichen Einschlag.

Num. 37.

Noch ein anderer guter Wein-Einschlag.

Man nimmt feiner Zimmet / Negelein / Cordamümlein / Muscaten / Coriander / Anis / Fenchel / Kümmel / Veilwürtz / langen Pfeffer eines jeden 2. Loth / gefeinter Rößlein / Negeleinblumen / Alant-Wurtz / Roßmarin Roßmarinblüh / Lavendelblümlein / Salbey-Blätlein / Rittersporn jedes 2. Loth / Benzoe anderthalb Loth / Storax calamita 2. Loth. Weyrauch und Mastix ää anderthalb Loth / rothen Sandel 4. Loth / Rosenholtz / gefeilt Wacholderholtz jedes 3. Loth / vermischet alles gröblicht pulversirt

unter einander. Auf die Letzte vermischet man auch 10. Loth gestossenen Wißmuth darunter/und streuet es auf die durch fliessenden Schwefel gezogene leinene Schnitten / so erlanget man einen herrlichen Wein-Einschlag.

Caput VIII.

Gewisse und unfehlbare Proben / wann und zu welcher Zeit / die Weine am besten zu kiesen und zu versuchen sind.

Num. 1.

SO solle Erstlichen derjenige / so Wein verkauffen will / ihn mitten aus dem Fasse nehmen oder zapffen/dann daselbsten vermuthtet man solchen am besten und kräfftigsten zu seyn / welches dann insgemein die Weinhändler und Schencken/ schon selbsten am besten wissen.

2. Solle es auch zu einer gewissen Wein-Probe dienen / wann man den Wein mitten aus dem Fasse nimmt/und solchen über einem kleinen Feuerlein ein wenig erwallen lässet / was für einen Geschmack nun der Wein gewinnet / wann er erkaltet ist/dergleichen Geschmack solle er auch an sich nehmen/ wann er in dem Fasse alt wird.

3. Solle derjenige/so den Wein kosten oder versuchen will/ den Mund zuvor wol auswaschen / und denn zuvor ein Bissen Brod 3. oder 4. aus frischem Wasser essen.

NB. Auf

NB. Auf Süßholtz/ Nüß/ alten gesaltzenen Käß/ dürr und gesaltzen Fleisch/ oder gewürtzte Speisen/ solle man gar keinen Wein kosten/ dann auch der allersauerste Wein/einen guten Geschmack darauf hat.

4. Soll derjenige/ so Wein zu kauffen willens ist/ den Wein offt in den Mund nehmen/ lang darinnen behalten/ und wol prüfen/ dardurch kan er denn des Weins Geschmack desto besser innen werden.

Dabey solle man aber auch Folgendes beobachten/ als Erstlichen: Wann der Sud-Wind wehet/ so verwandelt sich der Wein gerne/ so prüfet man denn balden/ ob der Wein etwas Böses in sich habe. Item/ im Mayen/ in dem Brachmonat/ und in dem August Monat/ verändern sich die Weine gerne/ welcher dann weiß befunden wird/ der wird für gut erkennet.

2. Wann der Wind vom Aufgang wehet/ so wird der Wein am allerschwächsten befunden/ und ist leichtlich zu erkennen/ was vor Schwachheit in demselben seyn mag.

3. Wann der Wind frischwehend ist/so ist auch der Wein zur selben Zeit frisch und starck/ dann kan man solchen recht zu kiesen und zu versuchen geben/ und verkauffen.

4. Zu beyden Zeiten der Solstitien, wann nemlichen die Sonne gegen unserm Firmament am höchsten und niedrigsten stehet/ (wodurch der längste und kürtzeste Tag verursachet wird/) das ist/ um St. Johannis des Tauffers/ und St. Lucien Tag/ auch wenn die Wein-Reben blühen/ wird gleich-

falls der Wein/wegen natürlicher Hitz und Kälte/ zuvorderst auch von weichen Winden und vielen Regen/ Donnern und Blitzen sehr gebrochen und verwandelt.

5. Im Winter sind die Weine stärcker/ als im Sommer/Circast. Solstitia autem & flante Austro, wandeln sie sich gerne / und die um diese Zeiten / ihren guten Geschmack behalten / sind billich fürzuziehen.

No. 2.

Den Wein recht zu prüfen und zu erkennen/wann man solchen kauffen/oder verkauffen will.

Ein hübsch lauter grün Gläßlein / gibt dem Wein eine hübsche Farbe zu besichtigen. Es solle aber solche Kiesung geschehen / wann der Himmel hell und klar ist / so ist dann auch der Wein an der Farbe/und seinen Geschmack besser.

No. 3.

Wie der Wein/den man kauffen will/ am bequemsten probiret/geprüffet / oder gekieset werden mag.

Wann man Wein kauffen/kiesen und probiren will/soll man zuvor etliche Bissen Brods aus einen klaren Brunnen-Wasser essen / darauf den Wein versuchen; denn gar nüchtern/oder allzusatt/benimt es dem Menschen den Geschmack / daß man nichts Gewisses kosten kan. Wiewolen etliche sind / die zuvor einen Apffel zu essen pflegen / damit sie nachmals den Wein desto besser kiesen/ schmecken und probiren mögen.

Num. 4.

Wann man die Weine kiesen/ prüfen und versuchen solle.

Was das Weinkiesen oder Versuchen anbelanget/ es seye gleich / daß man davon will verkauffen / oder selbsten trincken / und wissen / ob er frisch und beständig/ oder aber umgefallen und weich worden seye/ so wollen etzliche Wein-Verständige/ das solches Kiesen oder Versuchen geschehen solle / wann die Nord-Winde wehen / dann sie halten für gewiß/ der Wein seye allwegen um solche Zeit viel heller / klärer und reiner / als sonsten zu anderer Zeit. Dargegen wollen andere / es solle geschehen / wann der Sud-Wind wehet / dann sie sprechen / daß solcher Wind die Wein hefftig bewege / und insonderheit wie es um sie stehe/ zeigen solle.

Aber solch Versuchen / geschehe nun gleich zu was Zeit es wolle/ so ist wol zu mercken/ daß man keinen Wein nüchtern versuchen solle/ dann so man Wein kieset/ ehe und bevor man etwas geessen hat/ so befindet man alle Weine sehr schwach und unschmackhafftig Auch solle man keinen Wein kiesen/ wann man bereits vorhin andere Weine versuchet / oder getruncken hat / auch nicht nach dem Essen/ da bereits der Leib mit Speisen angefüllet ist. Uber dieses alles / sollen auch diejenigen / so gute Weine kiesen oder versuchen wollen / keine scharffe / saure / gesaltzene oder bittere Speisen / oder dergleichen Dinge/ welche den Geschmack an sich selbsten corrumpiren / verhindern und verderben/ genossen haben / sondern am besten ist es / daß sie nur etwas weniges

niges von geringer und leichter Speise genossen/ auch solche noch nicht allerdings verdäuet haben.

Kurtz zu sagen/ wer Wein kosten will/muß nur ein wenig in den Mund fassen/ ihn nicht gleich hinab schlingen/sondern auf der Zungen ein wenig behalten/und es öffter als einmalen allezeit ein wenig kosten.

Man muß auch den Wein resch einschencken/ macht er dann Schaum/der bald vergehet/ so ist er gerecht/stehet aber der Schaum lang darauf/ so ist er unbeständig und wandelbar.

Num. 5.

Wie der Wein an seiner Güte und Gebrechen recht zu erkennen seye.

1. Man lässet des Weins ein wenig aus dem Faß/siedet ihn in einem neuen Hafen/ so er darnach erkaltet/was Geschmacks er nun hat/ darnach urtheilet man ihn.

2. Etliche riechen zu dem Spund hinein/ und erkennen den Gebrechen also im Geruch.

3. Man nimmt ein Geschirr/ schlägt ihn/bis er schäumet/ vergehet nun der Schaum bald/ so ist es ein Zeichen der Gesundheit/bleibt aber der Schaum lang/ so ist es ein böses Zeichen.

4. Wann ein guter gesunder Wein in ein Geschirr eingeschencket wird/ so sammlet sich der Schaum davon mitten ins Geschirr; aber des krancken Weins Schaum/ leget sich um den Rand herum an.

5. So der Wein im Einschencken kleine Tröpflein

lein über das Geschirr auswirfft / so ist es ein Zeichen eines angebrochenen Weins.

6. So der Wein im Trincken Schleimigkeit gebieret / so ist es ein Zeichen / daß der Wein gebrochen ist / oder nahe darbey ist.

7. Wann man des Weins Hefen oder Gelägers ein wenig in einen neuen Hafen thut / selbigen drey Tage wol zugedecket stehen lässet / daß es gantz keinen Lufft habe / und hernach den Hafen eröffnet und darzu riechet / so er nun einen guten Geruch von sich giebet / so ist der Wein beständig und gut.

8. Wann man solchen einschencket / und sich in der Mitten ein Ringlein zusammen füget / so ist es ein guter Wein / wo es sich aber nur in äussern Ring oder Umkreiß von einander lässet / so ist es kein gutes Anzeigen eines guten Weins.

9. Wann der Wein springet im Einschencken / und hüpsch rösch ist / so ist er gut / wo er aber still und fadenhafftig / wie ein Oel oder Hönig fleust / so ist er zähe. Lebzelten / Pfefferkuchen / Zwetschgen / Zuckerwercke / Nüsse / oder was sonsten gesaltzen und gewürtzet ist / solle man (wann man Wein kosten will) durchaus nicht essen / besser aber ist es / ein wenig Suppen / aber gantz ungewürtzet / geessen / und nur etliche Bröcklein Brods daraus genossen.

10. Muß man den Kost-Wein auch nicht so gleich gar austrincken / sondern über Nacht und länger / in einem Gläßlein verdecket / stehen lassen / verändert er nun seine Farbe nicht / so ist er zu loben / wird er aber trüb und röthlicht / oder auch

ungeschmack / so mag man solchen wol stehen lassen und nicht achten.

Num. 6.

Den Wein zu probieren / oder zu erkennen / ob er beständig bleibe oder nicht.

1. Man nimt ein gantz hohles Rohr / stösset es durch den Wein in das Faß auf den Grund / und durch die Hefen / hält aber das Rohr oben mit einem Finger zu / ziehet es dann wieder heraus / und schmecket zu der Hefen / riechet nun selbige wol / so ist es ein Anzeigen daß solcher Wein gut / und an seiner Farbe beständig verbleibet / befindet man aber einen bösen Geschmack davon / so ist es auch ein gewisses Anzeichen / daß der Wein bald verdirbt und nicht beständig bleibet.

2. Auch wann man des Weins mit einem Rohr oder Schöpffer / mitten aus dem Faß in einen Becher nimmt / wann nun solches ein beständiger Wein ist / so vergehet der Schaum von Stunden an / bleibet er aber / oder bestehet der Schaum lang darauf / so ist derselbige nicht dauerhafft und beständig.

3. Kan man auch guten gerechten Wein erkennen / wenn man ein frisches Ey vier und zwantzig Stunden lang darein hänget / wenn nun solches schön weiß bleibet und nicht schwartz ist / solle man ein gutes Hertz darzu haben.

Num. 7.

Num. 7.

Wie deß Weins eigentliche Art/oder aus wasserley *Ingredientien*, er gemachet seye/eigentlich zu erkennen.

Solches geschiehet am besten/ wann er per destillationem debito modo, aufgelöset wird/ dann wann man den köstlichsten Wein/ der auch in den besten und berühmtesten Wein-Gebürgen gewachsen ist/ solviret/ und separiret/ wird sich es zeigen/ daß der geringste Theil darvon ein rechter/ purer/ gesunder und heilsamer Spiritus Vini, und Wein-Geist seyn wird/ das übrige gröste Theil aber wird nichts anders als ein stinckendes Alaun- oder Schwefel-Wasser seyn/ dessen Geruch (wie Medulla destillatoria in Prolegomenis II. Partis redet/) die Nase schwerlich wird vertragen können.

Num. 8.

Noch mehrere Anzeigungen/ wobey man rechten guten/ gesunden Wein erkennen soll.

Am Geruch/ wann er nicht stincket/ sondern wol reucht/dann ein solcher Wein nähret wohl/vermehret die Spiritus, und macht ein gut Geblüte. Ein stinckender Wein machet die Melancholische Spiritus, böß Geblüt/ und erreget ein Haupt-Wehe/ wegen der bösen Dünste/ die darinnen hinauf in das Haupt steigen.

2. Am Geschmack/dann ein wohl schmeckender

Wein nähret auch wohl/ dieweilen er vom Magen begierlich und mit Freuden angenommen wird.

3. Am Glantz/ dann daran kan man mercken/ ob ein Wein subtil ist oder nicht/ dann wann er im Glase einen feinen Glantz oder Gegen-Schein von sich giebet/ so ist der Wein subtil/ und gibt auch feine subtile Spiritus.

4. An der Farbe/ dann ein Wein muß eine schöne Farbe haben/ und die kan man im Glase am allerbesten vermercken/ doch muß sich das Glas auch nicht betrügen lassen/ dann ein Wein kan in einem Glase eine Farbe haben/ im andern eine andere/ darnach die Materie des Glases dick oder dünne ist. Rothe Weine sind magern Leuten gesund/ dann die zehren wohl/ weiße Weine sind fetten Leuten gut/ aus oberzehlten Ursachen. Ein schöner Wein/ der eine gute Farbe hat/ wird mit grosser Lust und Begierde getruncken/ und wird leichtlich verdauet und nähret wohl.

5. In der Stärck und Krafft/ dann starcke Weine sind gute Weine/ starcke Weine erwärmen des Menschen Leibe schnell/ und vermehren die Spiritus, und steigen bald ins Haupt/ und nähren gewaltig/ doch sollen diejenigen/ so ein schwach Gehirn haben/ solcher Weine sich enthalten/ es seye dann/ daß sie mit Wasser vermischet werden/ sonsten würde ihnen von solchem Wein viel Dampff und Rauch ins Haupt steigen/ und das Gehirn verletzen.

6. An der Kühlung/ wann er fein frisch und kühl ist/ dann vom kühlen Wein singen die Harpffen-Brüder gerne/ nicht von warmen oder laulichten

Wein / dann warme Weine sind subtile Weine / machen gerne truncken / schwächen die Nerven / und verletzen das Haupt / sonderlich wo sie nicht fein mässig gebraucht oder genossen worden.

7. Am Springen / so er fein rauschet / wann man ins Glaß oder Becher schencket / und darnach mitten im Becher einen feinen subtilen Schaum gibet / der bald verschwindet / und die Atomi fein über sich springen. Dann welcher Wein das nicht thut / der ist gewiß kranck / und lang / oder wird es bald werden / sonderlich / wann er einen Schaum mit grossen Blasen behält / die sich an die Seiten des Glases legen / und lang daran hangen. Ist aber ein solcher Wein nicht lang / so hat er doch gewiß einen Platz-Regen gehabt / es ist viel Wasser hinein kommen. Es muß aber auch recht eingeschencket und eingegossen werden / nemlich schnell und plötzlich. Wie man sagt: Cerevisiam lentè, Vinum repentè, das Bier soll man langsam / den Wein aber schnell einschencken.

8. An der Klarheit / dann klare Weine sind subtile Weine / und geben gute klare und subtile Spiritus, wie ein dicker Wein grobe dicke Spiritus giebet.

9. Am Alter / doch muß er nicht gar zu alt seyn / wann ein Wein gar zu alt ist / der ist gleich wie eine Artzney / und gibt wenig Nahrung. Dann er ist viel hitziger / dann er zuvor war / weil ihm die Bermen oder Hefen vielmehr entgangen seynd / dann den andern Weinen die etwas jünger seyn / darum trocknet er den Leibe gar zu sehr aus. Ein neuer Wein / der neulich noch Most gewesen / der macht

viel trunckener / dann alter Wein / er bringet gerne einen Bauch-Fluß und die Cholicam, oder das Grimmen im Leibe / Syrach cap. 9. v. 15. Ein neuer Wein / ein neuer Freund / wird er alt werden / so wirst du ihn mit Lieblichkeiten trincken.

10. Am Reiffen / wann die Trauben und Beeren / daraus der Wein gepresset / wohl reiffe worden sind / dann daran ist viel gelegen / wann sie nicht reiffe worden sind / so wird ein saurer / scharpffer / verstopffender Wein daraus gemacht / der den Menschen obstruirt / daß er keine Evacuation in seinem gantzen Leibe haben und behalten kan. Darum kan ein solcher Wein einem Menschen mehr schaden / dann ein Leib muß seine Stuhlgänge und der Urin Ausgänge haben / sonsten kan er die Länge nicht währen / doch ist er sonsten den krancken Eingewenden nicht gesund / man kan ihme aber seine verstopffende Krafft nehmen / wann man ihn mit Wasser temperiret. Also sollen nun rechte natürliche Weine seyn / dann von denen reden wir jetzo / sonderlich und vornemlich / wie sie gut vom Stocke kommen / und nicht von gut gemachten Weinen / durch Kunst und Behendigkeit.

Num. 12.

Wie man einen guten süssen Wein / bey der Presse machen soll / daß er Most bleibe / biß zur Wein-Leese übers Jahr.

Nimm ein zubereitetes Faß / so mit einem guten Einschlage zugerichtet ist / und vermache den

Triechter unten herum mit Töpffer-Doon/ damit keine Lufft zum Spunde heraus kommen kan/ aber in dem Triechter lasse dir einen runden/ grossen Zapffen drehen/ der recht in die Tille des Triechters passet/ daß du damit gleichfalls den Triechter zustopffen kanst/ daß keine Lufft aus dem Fasse gehen könne/ hernach nimm häselne Spähne/ und thue sie in den Triechter/daß der Triechter gantz damit bedecket/und gleichsam gefüllet seye/der Triechter aber muß etwas groß und von Holtze mit einer kupffernen Tille seyn/darmit fast eine gantze Barn-Kanne Most mit einem mahl darein gehe/hernach geuß von dem klaren Preß-Moste/ allemahl eine Kanne voll in den Triechter/auf die häselne Spähne/thue den Zapffen aus dem Triechter/ ein wenig offen/daß der Most allmählich in das Faß einschleiche/und nicht zu viel Lufft aus dem Faß gehe/ und wann die eingegossene Kanne bald in das Faß gelauffen/muß die Tille wider dichte mit dem gemachten Zapffen zugemacht/ und solcher Gestalt continuiret werden/biß das Faß voll/alsdann geschwinde den Triechter abgenommen/und das Faß dichte zugespundet/ man kan auch wohl/ damit man sicher gehet/ (absonderlichen wann man den Most weit führen muß) den Spund mit Töpffer-Doon/dichte verschmieren/ daß gar keine Lufft heraus kommen kan/und lasse dieses Faß/ also vierzehen Tage im Keller liegen/hernach nimmt man ein anders / mit den Einschlag-Spähnen frisch zugerichtetes Faß/und machets damit eben wieder/wie bey der Presse/und lässet es abermaln vier Wochen liegen/ alsdann zeucht man ihn nachmals/ wie gemeldet/

meldet/ab/ in ein zugerichtetes Faß; über ein Viertel Jahr muß man dergleichen wieder thun/ solcher Gestalt kan man das gantze Jahr durch/ biß wieder die Wein-Leese angetretten/ Most haben/ welcher so schön/hell und klar im Glase stehet/ als der beste Wein/ist ein Stuck so sehr hoch zu æstimiren.

Num. 13.

Einen andern süssen Wein zu machen/ so auch über ein Jahr beständig bleibet/ ob gleich der Wein dasselbe Jahre sauer werde.

Man nehme den Wein oder Most von der Presse oder Kelter/und giesse ihn in ein grosses Faß/ und lasse denselben sich setzen auf dem Boden/ und hernach giesse man ihn durch häselne Spähne/ in etliche Fasse/dardurch wird er gereiniget/daß keine Unsauberkeit in ihme seye/ die dem Wein schaden können/mit dergleichen Wein kan man viel andere harte Weine süsse und gut machen/wann man/nach eines jeden Gutduncken/ etliche Maase von dem süssen Weine in den andern groben Wein giesset. Es muß aber solches an kühlen Stätten geschehen/ so wird der andere grobe Wein davon milde/ und wohl geschmack/und hält man solcher Gestalten den Wein mit aller Stärcke und Krafft süsse/ als ein Methe. Etliche nehmen den Most sofort von der Kälter/thun ihn in ein zubereitetes Faß/verspünden es wohl/und verpichen das Spund- und Zapfloch/ hernach legen sie es in ein fliessendes Wasser/ daß

das

das Wasser über das Faß gehet/ lassen es 14. Tage liegen/ alsdann nehmen sie es heraus/ und bringen es in den zugehörigen kühlen Keller/ solcher Wein solle auch ein gantzes Jahr süß verbleiben/ welches ich mein Tage nicht probiret/ weilen ich dafür halte/ daß dieses ein ungesunder Wein seyn müsse/ will also hierzu keinem rathen/ daß aber voriger beschriebner Wein gut und gesund ist/ kan ich bezeugen/ weilen es vielfältig versuchet und bewähret ist erfunden worden.

Etliche Stücke ungenützet Bley in den Most geleget/ so bleibet er auch sehr süsse.

Den Most lang süß zu behalten/ pflegen etliche auch eine Hand voll Saltz unter die Presse zu werffen/ wann der Wein gepresset wird.

Num. 14.

Worzu dieser süsse Wein gut seye.

Mit den obigen gelehrten süssen Weinen kan man alle grobe/ saure und nichts taugende Weine gut und wohlgeschmack machen/ als nemlichen/ man lässet den Wein im letzten Viertheil des Hornungs ab/ in ein ander mit Einschlag darzu bereitetes Faß/ und thut in einen Eymer sauren Weins/ zwo Maaß des süssen Weins/ er bleibet beständig und gut/ verwirfft sich auch nicht/ und kan man solchen zubereiteten Wein alsdenn viel höher und theurer verkauffen/ als unbereiteten. Solcher Gestalten kan man viel Weine gut und wohlgeschmack machen/ allein dieses muß darbey beobachtet werden/

den / daß man nicht mehr Wein damit süsse mache / als man gedencket bald zu verlosen / oder auszuschencken / die man aber lange / und über ein Jahr zu behalten gedenckt / kan man allerdings nicht rathen / es seye dann / daß sie offt in ein zubereitetes Gefäß abgezogen werden.

Num. 15.

Süssen Wein zu machen.

Man nimmt den Wein sofort von der Presse / und thut ihn in einen Kessel / läßt ihn das dritte Theil einsieden / hernach thut man ihn in ein Faß / das zugerichtet ist / so bleibet er ein gantzes Jahr süsse.

Num. 16.

Noch eine andere Art / süsse Weine zu machen.

Man nimmt im Herbste / so bald der Wein geleesen / und noch sofort am selbigen Tage gekältert worden / ein Wein-Faß / worinnen bereits Wein gewesen / welches besser ist als ein neues / brühet dasselbige vorhero wohl aus / und lässets 2. oder 3. Tage voll Wasser liegen; und wann nun der frisch gekälterte Wein solle darein gefüllet werden / so nimbt man vorhero ein gut Stuck Einschlag / und brennet es darein / und geust schnell drey oder vier Kannen Most darauf / und schwencket es wacker durch einander / hernach nimmt man wieder ein gut Stuck Einschlag / thut das darauf brennen / und hernach wieder 3. oder 4. Kannen Most eingegossen / und

wacker

wacker durch ein ander geschwencket/und muß man also mit den Umschwencken continuiren/ so lange man das Faß regen und bewegen kan. Hernach füllet man das Faß recht voll/und thut den Spund darauf/ in acht Tagen auf das längste muß man denselben Wein oder Most ablassen / und wieder mit dem Einschlage und Umschwencken/ wie vorhin/ verfahren / über vier Wochen muß er abermalen solcher Gestalten abgezogen und handthieret werden/desgleichen hernachmahls in einem Viertheil Jahr wieder also. Nachdeme hat es nichts auf sich / wann man ihn wieder ablassen will; alleine das Einbrennen und Schwencken muß niemahlen darbey vergessen werden / so hat man alsdann einen guten/beständigen/süssen Wein.

Solle der Most nicht vergieren/ so nimmt man im Herbst Wacholder-Beeren / oder Beyfuß-Saamen /Hopffen / und Korn-Blühe/jedweders besonders in ein Tüchlein gethan / und in den Most gehangen/ dieses hält den Most/ daß er nicht gieret/ will er aber gieren / so thut grünen Meer-Rettich oder Mören-Saamen darein/ so verkehret er sich nicht/ sondern wird wohlschmeckend und süsser / stärcket den Magen und das Haupt/ Küh-Milch um den Spund inwendig herum gethan und geschmieret / verhält den Wein/ daß er nicht übergieret.

Num. 17.

Noch auf ein andere Art süsse Weine zu machen/wie Malvasier.

Man nimmt am selbigen Tage/da der Wein ge-

kältert worden/zu einem halben Fuder fünff Maaß süsser Milch/so Morgens gemolcken/ ein halb Pf. Aniß/ 2. Pfund Krafft-Meel/ und füllet ein Faß mit Moste/nimmt sofort das Krafft-Meel/machet es mit frischem hellen Wasser/in ein Züberlein/ wie ein Müßlein/ darnach geust man die frisch-gemolckene Milch darzu/ und rührets mit einem Besem wohl durch einander/ nimbt darnach dieses alles/ thut es in den Wein/schlägt es wohl im Fasse durcheinander/ mit einem durchlöcherten Rühr-Scheide/und wann es oben heraus laufft/so zapffet man unten etwas heraus/und füllet es oben wieder hinein/und rühret es eine gute Weile durch einander/ füllet das Faß/ biß auf ein halb Maaß ohngefehr voll/darnach mit einer halben Maaß Wasser gäntzlich voll/ hernach bohret man bey dem Zapffen ein klein Zapff-Löchlein/ und thut dann ein Zäpfflein hinein/daraus lässet man über einer halben Stund eine halbe Maaß des trüben Weins/ und geust es in ein ander Faß/ desselbigen Tages muß man es dreymahlen herauslassen/und allezeit mit frischen Brunnen-Wasser zufüllen/so wird der Wein lauter und schön darnach/des andern Tages ziehet man den Wein ab/ auf ein anders kleines mit einem zugerichteten Wein-Einschlag Wein-Faß/ das Faß seye grün oder dürr/ und vorhero 3. oder 4. Tage voll Wasser gelegen/ und nimbt ein wenig Wall-Wurtzel vor 4. Pfenning Zimmet/ 2. Loth weissen Zucker/und für einen Pfenning Reis/ dieses zusammen gestossen in ein Säcklein gethan/ darein gehencket/darnach das Faß zugespündet/und vierzehen Tage liegen lassen/ so wird der Wein wie ein Malvasier.

basier. Will man solchen Wein liegen lassen/ so bereitet man ein Faß mit einem guten Einschlag / und ziehet am letzten Tage des Hornungs den Wein in das zubereitete Faß/ so hat man einen guten/ beständigen Wein / der nicht zähe oder seyger wird / und kan man an gemeldtem Tage/ mit diesem einen halben Ohme andern Wein süsse machen/ der eben dasselbige Geld gelten mag.

Num. 18.

Aus den Most einen Wein zu machen / wie den Italiänischen.

Man nimmt 8. Loth feine Zimmet.
6. Loth Negelein.
1. Loth Muscaten-Nüß.
1. Loth Pariß-Körner und 1. Loth Cordamömlein.
ein halb Loth Galgant.
Anderthalb Loth Zittwer.
2. Quint Cubeben.
2. Quint langen Pfeffer.

Dieses alles gröblicht zerstossen / und in ein Säcklein gethan/und in den Most gehangen/und darmit verjähren lassen/ biß es klar wird / alsdann kan man denselben anstecken / wann man will/ er dauret sehr lange / die Materien können allezeit darinnen gelassen werden.

Num. 19.

Noch auf eine andere Art / gut und süsse Weine zu machen.

Man sammlet der schönsten Fränckischen Trauben / und lässet dieselbigen alle von dem Stiele abstreiffen/ thut solche in ein eng Gefässe / darmit nichts unreines darzu komme/ lasset diese abgestreiffte Beeren fein sauber tretten/ nehmt diesen getrettenen Most / und thut ihn in ein mit Einschlag bereitetes Fäßlein/und thut darmit/wie schon offt angezeiget / will man ihn aber verjähren lassen / so hänget man zerschnittene und an einen Faden zusammen gewiegene Borstörffer-Aepffel darein / und lässet ihn solcher Gestalten gelinde verjähren / und wann die Aepffel Krafft-loß / müssen andere darein gehangen werden / biß er gantz verjohren / nachdeme er nun gantz verjohren/ und noch etwas unrein ist/so nimmt man hernach etwas Galgant/ 2. Loth Zucker/ 1. Loth Zimmet-Rinden/ 1. Loth Muscaten-Blumen / zerstöst es etwas gröblicht in einem Mörsel/ nimmt hernach ein Säcklein/ und thut die zerstossene Materie darein / und lässet es in einem verglasurten Topffe/von obigen Wein wohl kochen/hernach kalt werden/und in das Faß Wein gethan/ und das Säcklein mit den Materien zugleich darein gehangen/ und fest zugespündet/ über 3. Tage kan man das Säcklein einmahlen in das Faß ausdrucken / und hernach wieder in das Faß hängen / den Wein wieder fest zuspünden und liegen lassen/es wird ein delicater und gesunder Wein/ist offt probirt.

Num.

Num. 20.

Wie man den Wein bereiten und gar wohl verwahren kan.

Wann der Wein anfähet zu jähren / so stosset eine Hand voll oder etliche voll Wachholder-Späne darein/ oder hänget Hopffen-Blühe/oder Blumen in einem Säcklein mitten in das Faß / oder Bücken-Saamen / Fœnum Græcum, Myrrhen / Aloes / Beysuß-Saamen / Spicanardi / oder gedörrte Korn-Blüh/welches man unter diesen Stucken will hinein hängen / dann sie sind alle gut/ wann nun der Wein verjohren hat/nimmt man es wieder heraus / dergestalten behält sich der Wein bey seiner Farb und Krafft biß an sein Ende.

Num. 21.

Wie man Most in Wein bringen soll.

Wann der Most noch jähret und warm ist/ so giesset man darein ein Eymer voll süssen Mostes / oder zween / darnach das Faß groß ist / so beginnet der Wein nochmals zu jähren/ als vor / und wann sich der Most gesetzet/ so giesset man so viel darein/ als vor / und thut das 3. oder 4. mal/ so wird der Wein starck und gut. Probatum est.

Num. 22.

So ein Wein nicht jähren will.

So nimmt man nur von derjenigen Erden /

darinnen der Wein gewachsen ist/und wirffet es in das Faß/so wird er zur Hande jähren.

Num. 23.

Wein sehr jährend zu machen.

Man nimmt drey oder vier saure Aepffel und schneidet die darein/und wann die ihren Geschmack verlohren/ so thut man abermalen so viel darein/ hält darmit an/biß er wohl jährend wird/ so wird alsdann solcher Wein frisch und gut.

Num. 24.

Wann der Wein allzusehr jähren will.

Wann sich der Most im Herbst allzusehr mit Jähren übet/und sich nicht setzet/ so hänge man nur ein wenig Käß darein/er wird bald stille werden.

Num. 25.

Zu machen/daß der Most nicht jähret.

So nimmt man eine Hand voll Saltz/ wirfft es in die Kälter/ehe man die Trauben darein schüttet/so jähret hernach der Wein/so von demselbigen gekältert wird/nicht/sondern bleibet süß/ so lang er währet.

Num. 26.

Daß der Wein nicht jähre.

Wann man dem Wein das Jähren verwehren will/es seye am Geläger/ oder in dem Faß/ so wirfft man nur ein wenig Käß darein.

Num. 27.

Den Most schön klar zu machen.

So nimmt man zu einer jeden Ohme Weins/ 1. Pfund Hönig / lässet denselben mit ein wenig Most sieden/ schaumet ihn wohl/ und schüttet ihn also in das Faß/ so wird der Most schön klar/ in wenig Tagen.

Num. 28.

Daß sich der Most reinige und lauter werde.

So man begehret/ daß sich der Most bald reinigen und lauter werden solle/ so giesse man nur in eine Ohme Weins ohngefehr einen Becher voll Wein-Essigs/ so wird der Wein gleich innerhalb 3. Tagen rein und lauter.

Num. 29.

Zu verhüten/ daß der Most im Jähren nicht auslauffe.

Wann man will / daß der Most im Faß nicht solle über sich jähren / so kan man nur einen Krantz aus Poley/ Frauen-Müntz und Wohlgemuth gemacht/ über den Spund legen.

Oder man solle den Rand des Spundes inwendig mit Käß oder Kühe-Mist beschmieren/ oder ein Stücklein Käß in das Faß werffen/ dann der Käß behält die übrige grosse Hitze inwendig darinnen.

Num. 30.

Wann sich jemand beförchtet/ sein Wein wolle verderben.

WEr sich dessen besorget / sein Wein möchte aufstossen/oder verderben / der nehme Roßmarin-Blätter/ von den Stengeln abgestrupffet / und werffe sie in das Faß/ sie erhalten den Wein vor allen Schaden/nebens deme / daß sie ihme auch einen lieblichen Geschmack machen / dieses mag man auch thun/ wann der Wein schon ansangen will zu verderben.

Num. 31.

Wann der Wein nach dem Faße schmecket.

WAnn der Wein übel nach dem Faße riechet / und schmecket/ so nimt man nur eine Quitten/ schneidet selbige Creutzweiß/ aber nicht durchaus/ sondern daß sie noch beysammen bleibet / bindet einen Faden darumb/und hänget es also in das Faß/ lässet sie darinn liegen / daß sie den Wein nicht anrühre/ so ziehet sie den Schimmel/ oder üblen Geschmack an sich.

NB. So das Faß aber groß / müssen der Quitten etliche/ und je grösser das Stuck oder Faß / je mehr Quitten seyn.

Num. 32.

Auf andere Art.

ODer man nimt an der Zahl 10. oder 12. Nespeln / schnüret solche an einen gewächseten Faden/henget es in das Faß/so ziehen sie allen Schimmel

mel / und losen Geschmack aus dem Wein an / sich Probatum est.

Num. 33.

Die Weine zu verbessern.

MAn nimmt ein viertel Pf. Gewürtz-Nägelein / oder mehr / darnach das Faß groß ist / stösset sie gröblicht zu Pulver / thut sie in ein reines weisses Säcklein / legt es in einen Malvasier oder Brandwein / thut es hernacher miteinander in den Wein / den man verbessern will / und lässet es 8. Tage lang also darinnen.

Num. 34.

Auf andere Art.

MAn muß den Preß-Most / in ein grosses Faß giessen / und sich setzen / hernach aber abziehen lassen / darmit das Geläger auf dem Boden bleibe / darum muß es einer Spannen hoch / oder mehr / ober dem Boden angehapffet werden / diesen muß man hernach durch häßline Spühne giessen / in 2 oder mehr Faß / darvon wird nun der Wein gereiniget / und von aller Unsauberkeit entlediget / mit diesem Wein kan man viel andere Faß gut machen / es behält den Wein / in aller seiner Krafft und Stärcke.

Num. 35.

Noch anderst.

MAn nimmt auf ein fünff-viertel-eymeriges Faß / 1. Loth / und 1. Quint. guten Einschlag / verbrennt ihn in dem Fäßlein / und verbindet es wohl / darmit kein Dunst darvon komme / hernach füllet man das Fäßlein mit gutem Most / der erst

von der Presse kommet / den Tröchter unten / dardurch der Most rinnet / muß man wohl mit Hadern verstopffen / damit / weilen der Most in das Fäßlein fliesset / kein Dampf nicht heraus möge / wann nun das Fäßlein voll ist / so verbailt man es alsobalden / legt es auf den Ganter / und spreitzet es mit einer starcken Stangen oben an / sonsten möchte das Bail heraus-gestossen werden / verwahrt auch beyde Böden wohl mit starcken Spaten / und das Fäßlein muß vorhero auch starck und fest angebunden seyn / also muß man den Most 12. Wochen stehen lassen / hernach nimmt man ein anders eymeriges Fäßlein / das auch so starck ist / giebt ihme ein halbes Loth Einschlag / lässet den Most auf vorige Art und Weise hinein / verwahret und verbailet es wohl / daß kein Dunst heraus mag; diesen Wein kan man an statt eines Zuckers gebrauchen.

Num. 36.

Wohlgeschmacken Wein zu machen.

MAn nimmt auf ein halb-fuderiges Faß mit Wein / weißen Jngwer und langen Pfeffer / jedes 2. Loth / Muscaten-Nuß / Nägelein / Calmuß / jedes 1. Loth / zerschneidet solche erstlichen klein / und zerstösset es hernach in einem Mörsel / macht alsdann ein sauberes Säcklein / thut diese Materi darein / bindet es mit einer Schnur fest zu / legt dieses Säcklein in ein neues Glaß / giest guten Spiritum Vini darauf / daß solcher über das Säcklein gehe / verbindet das Glaß wohl / daß es nicht möge ausrauchen / lässet es also 3. Tag und Nacht stehen /

dar-

darnach bindet man das Säcklein an eine lange Schnur / hänget es in das Faß / daß es eine quere Hand hoch von dem Boden seye/hefftet die Schnur oben an / daß man sie hernach wieder heraus ziehen möge/ spündet alsdann das Faß feste zu / zwey Tag und Nacht / so gewinnet der Wein einen guten Geschmack / ziehet hernach das Säcklein wieder heraus / und drucket es / daß es wohl ausfliese. Dann kan man solchen Wein kosten / wann er genug riechet / mag man das Säcklein wieder in Brandwein / wie vorhin/legen/ und in ein anderes Faß thun/oder wann es nicht genug / wieder in das vorige Faß hinein hängen.

Num. 37.

Vernacer-Wein zu machen.

So muß man / den von der Presse lauffenden Most/durch einen dreyfachen Sack/von weisen Müller-Tuch/ 2 oder 3 mahlen durchlauffen lassen in ein Faß/ so ist er süß/ wie der Vernacer.

Theils nehmen nur einen Sack/ lassen aber den Preß-Most desto öffter durchlauffen / will man viel haben / muß man desto mehr Säcke haben / sie in Laitern aufhängen / Bodingen und Schäffer untersetzen / und also durch die Säcke den Most lauffen lassen; Er lässet sich aber nicht lang halten / und muß/den Winter durch / je eher je besser ausgetruncken werden/sonsten wird er sauer.

Num. 38.

Wein zu erhalten/und wohlriechend zu machen.

Die Spanier thun in ihren Wein ein leinenes Bündelein voll Baumwoll / so groß als ein Hasel / darinn etliche Gran Bisam und Ambra sind. Oder so man in einen Most/ein sauber leinen Säcklein / mit Basilien-Kraut hänget / so solle er einen edlen Geschmack darvon überkommen.

Zu Bologna solle der Gebrauch seyn / daß man um Weyhnachten/aus allen Fässern/ ein Gläßlein voll Wein hebt/und solches zwey Tage auf den Faß/ in dem Glase stehen lässet / hält er nun die Farbe/ so hat er nichts vonnöthen / ändert er aber solche / so ist zu beförchten/ daß er auf künfftigen Sommer also seyn möchte/dahero mit ihm wegzutrachten.

Num. 39.

Den Wein starck zu erhalten.

So man nimmt 1. Loth Weyrauch/und so viel rother Myrrhen/macht es zu Pulver / und thut solches in ein Säcklein in den Wein/so bleibet er starck und gut.

Num. 40.

Dem Wein einen guten Geschmack zu geben.

Man nimmt Baldrian und Benedicten-Wurtz/ hänget es miteinander in den Wein/ so bekommt er einen guten Geschmack.

Oder

Oder / wenn der Wein gieret / so thut man ein wenig Hopffen in ein Säcklein / und hänget es in das Faß / so wird er schön / und wird nicht leichtlich zähe.

Num. 41.

Noch anderst.

Man hänget ungedroschene Gersten mit den Aehren in einem leinenen Tüchlein in das Faß / so wird der Wein auch gut und wolgeschmack davon.

Num. 42.

Den Most lange Zeit süß zu erhalten.

Der Most wird süsse erhalten / wann man einen Hering an einen Faden bindet / und also in das Faß hänget; oder geröstet Brod / oder einen Schaafkäß / oder etliche Stück Bley / oder mit Wein gestossenen Senff / hinein wirffet.

Num. 43.

Daß der Most im Jähren nicht übergehe.

Der Most solle im Jähren nicht übergehen / wann man Poley oder Calaminthan in Büschel gebunden auf den Spunde leget / oder inwendig an dem Spunde ein wenig mit Küh-Käse beschmieret.

Num. 44.

Daß der Donner dem Wein nicht schade.

So solle man nur Eisen auf den Spunde legen.

Num. 45.

Noch anderst.

In den grossen Schiffen / die über Meer fah-

ren / wird der Wein also gekühlet / daß sie die Flaschen und Geschirr / darinnen der Wein ist / zu Nachts an den Mastbaum hencken / und sobalden es zu tagen anfänget/herabnehmen/und in viel Röcke und Mäntel wickeln / und also in einen denckeln schattichten Ort bis zur Nacht hinsetzen.

Num. 46.

Guten starcken Wein zu machen.

Wann der Most gut ist / so giesset man einen Eymer süssen Most in ein Fuder Wein/ so beginnet er zu gieren/wann sich der Most setzet/ so giesset man abermalen so viel hinein/thut solches drey oder vier malen/so wird der Wein gut und starck.

Num. 47.

Sehr starcken/guten und wohlgeschmacken Wein zu machen.

Man nimmt zu einem Faß Wein/von 25. Eyern das Weisse / daß zerschläget man gar wol / daß sie dünne werden als Wasser / nimmt alsdann 8. Seydel Milch/die giest man daran / klopffet und rühret es wol durcheinander/hernach thut man Zimmet-Rinden/Nägelein und Ingwer klein gerieben/jedes ein Loth darunter/ giest es durch einen Triechter ins Faß/zu dem Spund hinein / und rühret den Wein durch den Spund mit einem Rührscheide/ lässet ihn etliche Tage ruhen / so wird er gut und wolgeschmack.

Num. 48.

Den Most bald lauter zu machen.

Man nimmt eine gute Hand voll Saltz/ thut es in eine saubere Pfann / hält sie über das Feuer / macht

macht das Saltz heiß / rühret es gar wol / und thut das Saltz in ein Fuder Weins / das anhebt zu jähren / füllt das Faß gar wol / daß es überlauffet / so wird der Wein in 12. Tagen lauter und schön.

Num. 49.

Daß sich der Wein bald läutere.

Daß sich der Wein bald läutere / muß man keine / der Gesundheit nachtheilige / Sachen darzu gebrauchen / wie die Wirthe zu thun pflegen / als: Alaun / Leim / Kalch / Marmel-Staub / Pech / und dergleichen / man kan sie aber auf pechene Scheitter / so von frischen Aesten abgehobelt sind / abziehen / die müssen vorhero in einem Kessel klares Wasser / eine gute Stunde lang sieden / damit ihnen der Wald-Geschmack benommen werde. Darnach trocknet man es an der Sonnen / oder im Back-Ofen / davon muß ein Faß über die Helffte angefüllt / hernach der Most darauf gegossen / doch nicht gantz voll gemachet werden / so läutert sich der Wein in vier und zwantzig Stunden.

Num. 50.

Eine heimliche verlangende Kunst zu dem Wein.

Man nimmt den Most von der Presse / giest ihn in ein grosses Faß / und lässet ihn setzen / zapfft ihn hernach ab / daß der Unrath auf dem Boden bleibet / (darum muß man das Faß eine gute Spanne oberhalb des Bodens anfassen) thut häßline Scheitter in ein anderes Faß / und giesset den abgelassenen Most darein / dardurch wird er also gereiniget / daß er keine Unsäubrigkeit in sich hält / die ihme schaden könte.

könte. Mit diesem Wein mag man viel Weine gut machen/nach selbst Geduncken / er wird mild und wolgeschmack/ man muß ihn aber in einem guten kalten Keller erhalten / bleibt süß und starck wie ein Meth.

Num. 51.

Daß der Most bald lauter werde.

Wann der Most beginnet zu jähren / so muß man Meer-Rettig-Saamen darein thun / so verkehret sich der Wein nicht / sondern riechet und schmecket wol / wird auch süß / und stärcket Magen und Hertz.

Num. 52.

Auf andere Art.

Wann man auf ein Faß Most/eine halbe Maaß oder ein Seydel guten Spiritum Vini geust/ der da gut und starck ist / so wird der Wein davon starck und währhafftig.

Num. 53.

Noch auf andere Art guten Most zu machen.

Wann der Most noch in der Jier ist / und beginnet abzunehmen / und noch warm ist / so giesse abermalen Most darein / der erst von der Presse kommet / und thue das drey oder viermalen / thue darzu ein wenig gestossenen Weinstein / nach Geduncken / lasse es also mit einander jähren/und nicht übergehen/ so wird der Wein starck und gut.

Num. 54.

Eine secrete Kunst/ guten süssen Wein zu machen.

Auf den Tage/ so der Most geleesen ist/ solle man guten Spahn oder Einschlag nehmen / und in ein Karren-Faß an Drat hängen und im Faß wol verspünden/ daß der Rauch nicht heraus gehe. Darnach füllet man das Faß mit Most / und vermachet den Drichter/ daß der Rauch im Faß bleibe/ wann das Faß voll ist/ so verspündet man es wol / es thut dem Faß keinen Schaden. Auf den zwölfften Tag sticht man das Faß an/ und siehet ob der Most schön lauter seye / ist er nicht schön genug/ so lässet man ihn noch vier Tage liegen/ bis er lauter wird/ und am zehenden Tage/ nimmt man ein ander Faß/ das schön sauber bereit seye / und brennt einen halben Spahn oder Einschlag darein / und lässet den vorbehaltenen Most darein ab / nimmt darnach Veil-Wurtz/ Galgant/ Anis Zimmet-Rinden jedes für drey Pfennig/ Zucker für vier Pfennig oder mehr / stösset es unter einander/ mischt es wol / und thut es in ein leinen Säcklein / thut ein Steinlein darzu/ daß es auf die Mitte ins Faß hange / lässet es 15. Tage hangen / so wird der Wein köstlich und gut. Diesen Wein solle man vor Weynachten ablassen/ und auf einen halben Spahn einbrennen/ auf Faßnacht wieder auf gleiche Weise. Wann man den Wein vermischen will/ so thut man eine Ohme dessen/ in ein Karren-Faß / so wird der Wein gantz süß / und wird ein Juder um etliche Thaler besser. Probatum est.

Num. 55.

Einen süß und wohlgeschmackten Wein/ wie Malvasier/ zu machen.

Auf den Tage/ da der Wein gelesen ist/ so bestellet man/ zu einen Karren-Faß/ vier Maaß süsser Milch/ die gantz rein abgenommen seye/ nimmt dann ein halb Pfund Krafft-Mehl/ zerrühret es mit Milch/ wie einen Brey/ und giesset die übrige Milch darunter/ bereitet und rühret es wol/ und wann der Most ins Faß kommet/ so giesset man besagte Materi darein/ rühret es wol mit einen Hacken/ lässet das Faß leer auf eine halbe Maaß/ füllet es mit frischem Wasser zu/ darnach über eine Stunde/ sticht man das Faß am Boden an/ lässet wieder eine halbe Maaß daraus/ und füllet es mit Wasser zu/ das muß des Tages drey oder viermalen geschehen. Von dieser Kunst wird der Wein lauter/ am andern Tage lässet man ein Faß bereiten/ brennet einen Spahn darein/ einer Spannen lang/ und vier Finger breit/ verwahrt das Faß/ daß der Rauch darinnen bleibet. Dieses Faß solle kleiner seyn/ als das erste/ damit es mit den lautern Wein gefüllet werde/ und die Hefen heraus bleibe. Wann das Faß bereitet/ so füllet man es mit Kübeln gar voll/ thut die Hefen in einen andern Wein/ so behält er seine Farbe. Hernach nimmt man Veil-Wurtzel/ Galgant/ Anis/ Zimmet-Rinden und Zucker/ bereitet es/ wie im Vorhergehenden gemeldet/ und hänget es mit einem Steinlein in die Mitten des Fasses/ lässet es vierzehn Tage lang darinnen hängen/ und lässet den Wein vor Weynachten ab/ und vor

Faßnacht auf halben Spahn. Wann man nun diesen Wein also gantz lassen will/ so wird einem eine Maaß so viel gelten/ als sonsten zwey/ will man ihn aber unter andern vermischen/ so thut man dessen bey zwantzig Maasen unter ein Fuder / es kostet gerne ein baar oder drey Reichsthaler mehr.

Num. 56.

Guten süssen Wein zu machen/ der süsser dann der Most selbst / darzu schön/ lauter und klar.

Man muß auf einen Tage / zur Leese-Zeit so viel Leeser bestellen / daß man die Trauben alle ableesen kan / die solle man also unzerknötscht hineinführen/ und denselben Abend noch aufschütten und kältern lassen / oder wenigst folgenden Morgen gar früh. Darnach so die Träubel zertretten und gekältert / solle ein Faß trocken bereitet seyn / darein kan man ein halb Quart guten Brandwein schütten / das Faß wol zuspünden/ und hin und her wälgern/ darnach auf den Boden setzen / und es an ein kühles Ort legen. Dann nimmt man ein Loth Enzian / 1. Loth Nägelein / ein halb Loth Zimmet-Rinden / stösset alles zusammen klein in einen Mörsel / mit 2/ Loth Kandelzucker / auch so viel überzogenen Anis / dieses alles unter einander in ein ledig gereinigt Faß/ auf die blossen Trauben/ geworffen / samt einer Hand voll St. Johannis-Kraut. Darnach ziehet man den Wein in das Faß/ lässet es auf einer queren Hand ledig/ bndecket den Spund mit einem Stein/ lässet es also liegen ungefüllet/ einen gantzen Monat / darnach füllet man es mit einem lautern

Wein zu / der recht verjohren seye / so wird er wohl gefärbet / lauter / klar / süß / wolgeschmack und däuig. Probatum est.

Num. 57.

Wie man den Wein so süß behalten solle / als er von den Reben kommet.

Ehe der Wein anfähet zu jähren / so nimmt man eine Hand voll Senff-Mehls / thut es in das Faß / mit einem Stecken wol unter einander geschlagen auf eine halbe Stunde / so bleibet der Wein allezeit süß. Probatum est.

Num. 58.

Guten Wein in Mosten zu machen.

Wann der Most die Unreinigkeit immer auswirfft / so nimmt man guten / starcken / gebrannten Wein / und giesset ihn in den Wein / so wird er darnach gut / wann seine Zeit ausgelegt / darnach möget ihr ihn / so lang ihr wolt / behalten.

Num. 59.

Eine andere Kunst / wie man guten Wein im Mosten solle machen.

Wann der Most im Jähren ist / als wenn er beginnet abzunehmen / und doch von dem Jähren noch warm ist / so giesset man den Most darein / der

der erst von der Kelter oder Trotten kommet/und darzu gestossenen Weinstein/ nach Beduncken/ und lässet es untereinander jähren/wann sich das gesetzet/also thut man ihme wieder also/ und das viermalen/ lässet das Faß nicht übergehen von dem jähren/ so wird der Wein gut, und starck/darzu süß und däuig.

Num. 60.

Wann der Most nicht jähren solle/ darmit er süß bleibet.

Nehmet vier oder fünff Aepffel/ die da süß und gut sind/ schneidet die entzwey/ thut die Kern heraus/hänget die zerschnittene Aepffel in den Wein/ wann diese ihre Krafft verlohren/ so thut man abermalen so viel darein/ hält darmit an/ so lang der Most jähret/ dann so nimmt man sie wieder heraus/ so wird der Wein delicat und gut. Oder machet einen Krantz/ von Poley oder Balsam-Kraut/ (Nepta genannt) oder von Tosten um den Spund/ aber füllet sie nicht voll/ lässet es einer Spannen oder zwo ledig liegen/ so jähren sie unter sich/ und bleiben süß.

Num. 61.

Zu machen/ daß der Most nicht jähre.

Wollet ihr dem Wein das Jähren verwehren/ es seye im Geläger/ oder im Führen/ so werffet nur ein wenig Käß darein.

Num. 62.

Den Most klar zu machen.

Man nimmt zu einer jeden Ohmen Wein / ein Pfund Hönig / lässet denselbigen mit ein wenig Most sieden schäumet ihn wol/und schüttet ihn also in das Faß/so wird der Most klar in wenig Tagen.

Num. 63.

Daß sich der Most reinige und lauter werde.

So man begehret / daß sich der Most bald reinigen und lauter werden solle / so giesse man in eine Ohme Weins/ohngefehr einen Becher voll Wein-Essig / so wird der Wein gleich innerhalb drey Tagen rein und lauter.

Num. 64.

Zu machen / daß der Wein nicht jähre.

Wollet ihr dem Wein das Jähren verwehren/ es seye am Geläger / oder im Führen/ so werffet nur ein wenig Käß darein.

Num. 65.

Ein anders/daß der Wein nicht jähre.

Nehmet eine Hand voll Saltz / und werffet es in die Kelter / ehe man die Trauben darein schüttet / so jähret der Wein / so von denselbigen gekeltert wird/hernach nicht/sondern bleibet süß/ so lang er währet.

Num.

Num. 66.

Wein sehr jährend zu machen.

Nehmet drey oder vier sauere Aepffel/ schneidet die darein/ und wann diese ihren Geschmack verlohren/ so thut man abermalen so viel darein/ hält damit an/ bis er wol jährend wird/ so wird alsdann solcher Wein frisch und gut.

Num. 67.

Wann der Wein allzusehr jähren will.

Wann sich der Most im Herbst allzusehr mit jähren übet/ und sich nicht setzen will/ so hencke man nur ein wenig Käß darein/ er wird darauf bald stille werden.

Num. 68.

Ein ungemeines Secretum, guten Wein im Most zu machen/ der da stets gut/ süß/ frisch und unverkehrt bleibet/ und nimmermehr sauer wird.

Man muß/ so der Most im Jähren ist/ und den Unflath auswirffet/ des besten/ aus guten Spanischen Wein distillirten/ und auf das höchste rectificirten Spiritus Vini, auf einen Eymer eine halbe Maaß giessen/ so wird er davon sehr gut werden/ wann er seine Zeit ausliegen thut/ der bleibet dann stets bey seinen Kräfften/ süß und wolgeschmack/ stösset nicht ab/ und wird nimmehr sauer.

Num. 62.

Den Most klar zu machen.

Man nimmt zu einer jeden Ohmen Wein / ein Pfund Hönig / lässet denselbigen mit ein wenig Most sieden schäumet ihn wol/und schüttet ihn also in das Faß/ so wird der Most klar in wenig Tagen.

Num. 63.

Daß sich der Most reinige und lauter werde.

So man begehret / daß sich der Most bald reinigen und lauter werden solle / so giesse man in eine Ohme Weins/ohngefehr einen Becher voll Wein-Essig / so wird der Wein gleich innerhalb drey Tagen rein und lauter.

Num. 64.

Zu machen / daß der Wein nicht jähre.

Wollet ihr dem Wein das Jähren verwehren/ es seye am Geläger / oder im Führen/ so werffet nur ein wenig Käß darein.

Num. 65.

Ein anders/daß der Wein nicht jähre.

Nehmet eine Hand voll Saltz / und werffet es in die Kelter / ehe man die Trauben darein schüttet / so jähret der Wein / so von denselbigen gekeltert wird/hernach nicht/sondern bleibet süß/ so lang er währet.

Num.

Num. 66.

Wein sehr jährend zu machen.

Nehmet drey oder vier sauere Aepffel/ schneidet die darein/ und wann diese ihren Geschmack verlohren/ so thut man abermalen so viel darein/ hält damit an/ bis er wol jährend wird/ so wird alsdann solcher Wein frisch und gut.

Num. 67.

Wann der Wein allzusehr jähren will.

Wann sich der Most im Herbst allzusehr mit jähren übet/ und sich nicht setzen will/ so hencke man nur ein wenig Käß darein/ er wird darauf bald stille werden.

Num. 68.

Ein ungemeines Secretum, guten Wein im Most zu machen/ der da stets gut/ süß/ frisch und unverkehrt bleibet/ und nimmermehr sauer wird.

Man muß/ so der Most im Jähren ist/ und den Unflath auswirffet/ des besten/ aus guten Spanischen Wein distillirten/ und auf das höchste rectificirten Spiritus Vini, auf einen Eymer eine halbe Maaß giessen/ so wird er davon sehr gut werden/ wann er seine Zeit ausliegen thut/ der bleibet dann stets bey seinen Kräfften/ süß und wolgeschmack/ stösset nicht ab/ und wird nimmehr sauer.

Num. 69.

Den allergeringsten Wein sehr starck zu machen.

Wann man in ein Fuder dergleichen Weins/ ein baar Eymer des besten süssesten Mostes giesset/ und solchen Wein von neuen wieder jähren lässet; so sich nun der Most gesetzet/ so muß man dermalen so viel wieder darein giessen/und von neuen jähren lassen/ so nun solches einmalen drey oder vier wiederhohlet/ so wird man mit Verwunderung einen köstlichen starcken Wein überkommen.

Num. 70.

Guten Malvasier zu machen.

Man nimmt Paris-Körner/ Cardomömlein/ Cubeben/eines jeden ein Loth/Paradiß-Holtz/Galgant/ Zittwer/ Muscaten und Muscatenblumen/ jedes ein halb Loth/ Zimmet/ Negelein/ jedes ein und ein viertel Loth/ weisen Kandelzucker 8. Loth/ vermischt alles wol gestossen untereinander/ thut es in ein von hartem Holtz gemachtes Gefässe/ giest darauf des besten Spiritus Vini, von Spanischen Wein/verschliesset es mit einem gehabenen Deckel/ lässet es ein baar Tage also stehen/ dann thut man besagte Species mit zinnern Kugeln in ein leinen länglichtes Säcklein/ und hänget solches an einen langen Faden auf 5. oder 6. Tage lang in ein Faß Wein/ daß just in die mitten des Weins komme/ dann nimmt man es wieder heraus/ so bekommet man einen Wein/ der dem natürlichen Malvasier am Geschmack nicht viel bevor lässet.

Num.

Num. 71.

Einen Griechischen Wein zu machen.

So muß man auf ein Fuder guten Weins weissen Ingwer / Galgant-Wurtzel und Zittwer / jedes ein halb Pfund / Cordamömlein / Pariß-Körner / Zimmet / Negelein und Muscaten-Blüh / eines jeden 8. Loth nehmen / alles gröblicht zerstossen / in ein leinen Säcklein thun und dergestalten in den Wein hängen / daß es just in die Mitten des Fasses komme / dann muß man solchen Wein 8. Tage lang wohl verwahret liegen lassen / dann kan man solchen anzapffen / so wird man einen Wein haben / der natürlich wie ein Griechischer Wein schmecken wird.

Num. 72.

Rheinischen Wein zu machen.

Man nimmt des feinesten und besten Süß-Holtz-Safftes 1. Loth / frischen Anis / Muscaten-Blüh / Cordamömlein / Zimmet / Negelein jedes 2. Quintlein / feinen Zucker 2. Loth / stösset alles gröblicht unter einander / und hänget es in einem Säcklein in den Wein.

Num. 73.

Guten Francken-Wein zu machen.

So hänget man in ein Fuder Wein in einem

reinen Säcklein/ mit gläsernen oder zinnernen Kugeln

Der feinesten Zimmet 20. Loth.
Cordamömlein 6. Loth.
Muscaten-Blüh 3. Loth.
Coriander 2. Loth.
roth Kanden-Zucker anderthalb Pfund.
gefeylt Hirsch-Horn ein halb Pfund.

So erlanget man in acht oder 10. Tagen einen kräfftigen/ guten und gesunden Wein.

Num. 74.

Einen fürtrefflichen Wein bey der Presse zu machen.

Man nimbt auf ein wohl-zubereitetes Faß von 5. Eymern ein Drittel der allerbesten frisch abgeschnittener Fränckischer Trauben/ 2. Körbe voll guter blauer Zibeben/ 5. Pfund Thomas-Zucker/ 12 Pfund kleiner Rosinlen/ und füllet alsdann das Faß mit guten Kälter-Most an/ und lässet es mit einander verjähren/ so wird man einen solchen angenehmen Trunck Wein überkommen/ darüber man sich nicht genugsam wird verwundern können.

Num. 75.

Guten Veltliner Wein zu machen.

Man nimbt der feinesten Zimmet.
Cordamömlein.
Muscaten-Blüh.
Ingwer.

Negelein.
Galgant eines jeden 2. Loth.

Vermischet alles gröblicht zerstossen unter einander und thut es in einen Glas-Kolben / und giesset darauf des allerbesten rectificirten Spiritus Vini vier quer Finger hoch / verstopfft dann das Glas auf das beste / und lässet es drey oder vier Tage in gelinder Wärme stehen / dann giesset man den Spiritum Vini rein davon ab / und verwahret ihn auf das beste / so man nun von solchen zehen oder zwölff Loth auf einen gantzen Eymer Most thut und verjähren lässet / so bekommt man einen Wein / der dem Veltliner-Wein am Geschmack nicht sehr ungleich ist.

Num. 76.

Noch ein anderer guter gewürtzter Wein / der dem Veltliner Wein an der Güte nichts bevor lässet.

Man muß auf einen Eymer eines solchen gewürtzten Weines folgende Gewürtze nehmen: als der feinesten Zimmet 3. Loth.
Negelein anderthalb Loth.
Zitwer 2. Loth.
weißen Ingwer.
Cordamömlein.
Muscaten-Blüh.
Muscaten-Nüß eines jeden 2. Loth.
langen Pfeffer und Galgant / eines jeden 1. Loth.

Vermischet alles gröblicht zerstossen untereinander/ und thut es in ein reines Säcklein. Wann man nun solchen Wein recht bereiten will/ so muß man des Weines nehmen drey Eymer/ und solchen in einem Kessel bey einem hellen Feuer biß auf einen Eymer einsieden/ ehe aber der Wein so weit eingesotten/ muß man das Gewürtz in dem Säcklein hinein hängen/ und mitsieden lassen. Wann es nun recht gesotten/nimbt man das Säcklein wieder heraus/ trocknet das Gewürtze/ zerstösset es auf das neue/ vermischet es mit halb so viel frischer besagter Gewürtze/ thut es aber mit etlichen gläsernen oder zinnernen Kügelein in ein rein Säcklein/ und hänget es in den Wein/ so erlanget man in Kurtzen einen sehr delicaten Zittwer-oder Gewürtzten Wein/der dem Magen sehr gesund ist.

Num. 77.

Noch ein anderer dergleichen fürtrefflicher gewürtzter Wein/ der einen guten Muscateller Geschmack hat.

Man nimbt auf ein Fudrich Faß Weines/
weissen Jngwer 8. Loth.
Muscaten-Nüß.
Muscaten-Blühe.
Negelein.
Cordamömlein.
Pariß-Körner/jedes 4. Loth.

langen

langen Pfeffer.
Calmuß.
Zittwer jedes 4. Loth.
Holderblüh 1. halb Pfund.

Vermischet alles gröblicht pulverisirt unter einander / thut es in ein rein Säcklein / und lässet es drey Tag und Nacht / in einem wohl vermachten Glaß / in sehr starckem Spiritus Vini weichen / dann hänget man es an einer langen Schnur mitten in das Faß / daß es den Boden nicht erreiche / dann nimmt man es aus / preßt es starck aus / und spündet das Faß wieder zu / so erlanget man einen wohlgeschmackten Trunck Wein.

Num. 78.

Guten süssen Wein zu machen / der süsser dann der Most selbst / darzu schön lauter und klar.

An dieser Kunst liegt es einig und allein an deme / daß man eben auf dem Tage / da man Wein leesen will / so viel Leeser bestellet / die die Trauben alle ableesen / so viel man darzu gebrauchet / da solle man fleissig acht haben / daß man die Trauben / so viel als möglich / fein unzerknirscht / hinein führen / und denselben Abend noch aufschütten und keltern lassen kan / oder wenigstens gleich folgenden Morgen gar früh; darnach so die Trauben zertretten und gekältert / solle ein Faß trocken bereitet seyn / daß man kan ein halb Quart guten Brandwein / oder Spiritum Vini darein schütten dann man muß das Faß wohl zuspünden / hin und her

her wälgern / alsdann auf den Boden setzen / und es an ein kühles Ort legen. Darnach muß man nehmen 1. Loth Entzian / 1. Loth Negelein / ein halb Loth Zimmet-Rinden / alles in einem Mörsel klein zerstossen / mit 2. Loth Kanden-Zucker / auch so viel überzogenem Aniß vermischen / in ein ledig gereinigtes Faß auf die blossen Trauben werffen / samt einer Hand voll St. Johannis-Kraut / und darnach den Wein auf das Faß ziehen / aber bey einer Hand hoch ledig lassen / den Spund mit einem Stein bedecken / und also ungefüllet einen gantzen Monat liegen lassen / darnach mit lautern recht vergohrnen Wein garzugefüllet / so wird der Wein recht wohl gefärbet / lauter / klar / süß / wohlgeschmack und dauig. Probatum est.

Num. 79.

Einen guten Wein im Herbst zu machen.

Im Herbst / sobalden der Most von der Preße in die Faß gethan wird / nimmt man zu einem Eymer 3. Loth weisses Senff-Mehl / vermischet darunter ein halbes Loth subtiel gestossnen Wißmuth / thut es in ein höltzern Gefäß / gießt so viel Most daran / daß es / im Vermischen / wie ein Brey wird / oder wie eine dünne Suppe / und keine Knöllein darinnen erfunden werden / das giesset man unter den Wein / in das Faß / rühret es mit einem Weinstecken ein wenig unter einander / füllet alsdann das Faß gar mit Most zu. Letzlichen thut man ein Maas frisches Wasser / und eine gute Hand voll gemein Saltz darzu / verbailet das Faß / des andern

Tages öffnet man das Faß wieder / und füllet es mit frischem Wasser zu / und lässet es also verbailet oder unverbailet / woran eben nicht gar viel gelegen/stehen/so wird er von Tag zu Tage/je länger je klärer/ in vierzehen Tagen/ oder drey Wochen / muß man solchen Wein gar vom Lager in ein anderes Faß abziehen/ welches aber zuvor mit einem guten Einschlag zugerichtet seyn solle. Wann es nun zur Weyhnacht-Zeit gekommen / muß man in diesen also süssen Wein / auf zehen Eymer bey zwey Seydlein Senff-Meel in einem Säcklein hinein hängen / und darzu absonderlichen in einem Band ohngesehr 4. Pfund frischen / ungesaltzenen Speck/ darbey muß man aber beobachten / daß man um Ostern oder Pfingsten / wann sich der Wein zur Arbeit ereignen sollte / das Säcklein etliche mahl ausdrucket / so benimmt ihme solches das Sauffen / und bleibet süß. Hat man aber einen verarbeiteten sauren Wein / kan man unter zehen Eymer / dessen von besagten süssen Wein / bey anderthalb oder gar zwey Eymer vermischen/so wird solcher Wein sehr lieblich zu trincken seyn.

Num. 80.

Daß sich der Wein bald läutere.

Da muß man wohl fürsichtiglich handeln / daß man keine der Gesundheit nachtheilige Sachen darzu gebrauche / wie insgemein etliche Wirthe zu thun pflegen/als da sind Alaun/Leim-Kalch/ Marmel-Staub/Pech und dergleichen. Man kan

sie

sie aber auf Buchene Scheiter / so von frischen Aesten abgehobelt sind / abziehen / welche aber zuvor in einem Kessel klares Wassers eine gute Stunde lang zuvor wohl müssen gesotten haben / darnach entweder an der Sonnen / oder in einem Back-Ofen / wieder wohl abgedörret werden / mit solchen füllet man nun das Faß über die Helffte an / worüber dann der Most muß gegossen / doch das Faß nicht gantz angefüllet werden / so wird man erfahren / daß sich der Wein in 24. Stunden läutern wird.

So kan man auch dem Wein von dürren Pomerantzen-Schaalen / darvon das Weisse gantz ausgeschnitten / von Zimmet / Negelein / Ingwer / Alant / Salbey / Rosmarin / Wermuth / und von allen wohl-riechenden und der Gesundheit verträglichen Ingredientien, Saamen / Wurtzeln / Kräutern / Holtz / Blättern / Blumen / Iris, Muscat-Nüß / Paradiß-Körner / Laudanum, Storax / Benzoin, ja auch vom Bisam / Zibeth und Ambra nach Belieben / und eines jeden Gusto, allein oder mehr / zu einem angenehmen Geschmack behülfflich seyn. Item / die im Majen gesamlete / und im Schatten gedörrte Hollunder-Blühe / macht dem Wein einen Muscateller-Geschmack / doch muß alles in Säcklein gethan / samt einen Kiesel-Stein / so groß / daß er durch das Beul kommen mag / mitten in das Faß gehangen / und also acht oder zehen Tage gelassen / und hernach aber wieder heraus genommen werden.

Num. 8.

Eine heimliche verborgene Kunst zu dem Wein/ zur Preß-Zeit.

Man nimmt den Most von der Presse / geust solchen in ein grosses Faß/und lässet ihn setzen/ zapffet ihn hernach ab/ daß aller Unflat auf dem Boden bleibet / (darum muß man das Faß eine gute Spanne oberhalb deß Bodens anzapffen/) und thut zuvor höltzerne Scheiter in ein anderes Faß/ und giest den abgelassenen Most darein/ dardurch wird er dann also gereiniget / daß er gantz keine Unsauberkeit in sich behalten thut / die ihme hernach schaden könnte. Mit diesem Wein/ mag man hernach viel andere Weine gut machen / nach selbst eignem Beduncken/so wird dann der Wein bald mild/ und wohlgeschmack / und thut man am besten / so man solchen Wein in einem guten kalten Keller erhalten thut/ so bleibet er süß und starck / wie ein Meeth.

Num. 82.

Eine andere schöne und secrete Kunst / guten süssen Wein zu machen.

Man muß eben auf dem Tage/ so der Most gelesen worden/ einen guten Span oder Einschlag nehmen / und in einem Karren-Faß an einen Drath hängen/ und im Faß wohl verspünden / daß der Rauch nicht heraus gehe / dann füllet man solches Faß mit besagtem neuen Most / und vermacht den

Triechter / daß der Rauch nicht heraus gehen / sondern im Faße verbleiben muß. Wann nun das Faß voll ist / so verspündet man es wohl / so thut es dem Faß keinen Schaden. Wann nun 12. Tage vorbey sind / sticht man das Faß an / und siehet / ob der Most schön lauter seye / ist aber der Most nicht schön genug / so lässet man solchen noch 4. Tage liegen / biß er recht lauter wird / und am zehenden Tage / nimmt man ein ander Faß / das schön sauber bereit seye / brennet einen halben Spahn oder Einschlag darein / und lässet den vorbehaltenen Most darein ab / nimmt alsdann guter frischer Florentinischer Veyl-Wurtz / Galgant / Nägelein / Cordamömlein / Muscaten-Blüh / Zimmet-Nägelein / eines jeden ½ Loth Canden-Zucker / 2 mahln so viel / als besagter Dinge alle sind / vermischet es gestossen untereinander / thut es zusammen / mit saubern reinen Kiesel-steinlein / in ein leinen Säcklein / und hänget es durch das Spundloch / mitten in das Faß / und lässet es also ein halb Monat lang darinnen / so erlanget man einen köstlichen guten Wein / welchen Wein man aber vor Weyhnachten wieder ablassen / und auf einen halben Span einbrennen / und solches auf Faßnacht eben also wiederhoben muß / so hat man köstlichen Wein / welchen man unter andere geringe Weine / selbige zu verbessern / vermischen kan. So man dessen ohngefehr einer halben Ohm / auf ein gantzes Karren-Faß nehmen thut / so wird solcher dermassen darvon veredelt / und an der Süsse so verbessert / daß ein Fuder dessen / gerne um etliche Reichs-Thaler höher verkauffet werden kan. Prob.

Num. 83.

Num. 83.

Einen guten Ramminer zu bereiten.

Man nimmt der allerbesten Trauben / so man bekommen kan / dürret solche in einen Backofen ab / nimmt solche dann wieder heraus / und legt es auf ein Bret / an die Lufft / daß sie trocken werden / und legt es in ein sauberes Fäßlein / und gieset guten gesottenen Wein darüber / und hänget folgender Gewürtze in einem Säcklein darein / wann man aber von solchem will ablassen / muß man wieder mit gesottenem Wein zufüllen / so erlanget man einen herrlichen guten Ramminer. Probatum est.

Num. 84.

Most bald lauter zu machen.

Man nimmt eine gute Handvoll Speiß-Saltz / thut solches in eine saubere Pfannen / hält sie über das Feuer / und machet also das Saltz mit stetem Umrühren heyß / und thut solches in ein gantz Futter Weins / das anhebt zu jähren / füllet das Faß gar wohl / daß es überlauffet / so wird der Wein in 10. oder 12. Tagen gantz lauter und schön.

Num. 85.

Sehr guten Most zu machen.

Wann man guten Most machen will / wenn er noch in der Gier ist / und beginnet abzunehmen / und noch warm ist / so geust man abermahln Most hinein / der erst von der Presse kommet / solches thut

man etwan 3 oder 4 mahlen / und thut ein wenig gestossnen Weinstein / nach belieben / darzu / lässet es also miteinander jähren / aber nicht übergehen / so wird der Wein starck und gut.

Wann man aber Meer-Rettich-Saamen nimt / und solchen in Most thut / wenn er zu jähren beginnet / so verkehret sich der Wein nicht / sondern riechet und schmecket wohl / wird auch recht süß / und stärcket Magen und Hertz.

Num. 86.

Starcken und währhafften Wein aus dem Most zu machen.

Wann man in ein Faß guten Mostes / ein Seydlein guten rectificirten Spiritum Vini, (der aus dem Wein selbsten gebrandt worden /) giesset / so wird hernach ein überaus köstlicher / daurer und wehrhaffter Wein daraus. Und wann man zuvor mit solchem Spiritu Vini, von unterschiedlichem Gewürtze / die Essenz ausgezogen / so wird er noch herzlicher.

Num. 87.

Einen süssen wohlgeschmacken Wein / wie Malvasier / zu machen.

Man bestellet auf den Tage / da der Wein gelesen worden / zu einem Karren-Faß / vier Maaß süsser Milch / die gantz rein abgenommen seye / nimt dann ein halb ℔ schönes Krafft-Meehl / zerrühret solches mit der Milch / wie man sonsten einen Brey zu machen pfleget / und giesset die übrige Milch darunter / bereitet und rühret es wohl; wann nun der

Most

Most in das Faß gekommen / so giesset man besagte Materi darein/rühret es mit einen höltzern Rührscheyd wohl untereinander / lässet aber darbey das Faß auf eine halbe Maaß leer / und füllet es mit frischem Wasser zu / wann nun eine Stund oder zwey vorbey sind / sticht man das Faß am Boden an/lässet wieder eine halbe Maas heraus / und füllet es mit Wasser zu / das thut man deß Tages also 3 oder 4 mahlen / so erlanget man einen schönen lautern Wein. Deß andern Tages / lässet man ein Faß zurichten/ und brennet einen guten Span oder Einschlag / einer Spannen lang / und 4. Finger breit/darein verwahrt das Faß/daß der Rauch fein darinn bleibet / welches Faß aber kleiner als das erste seyn muß/ darmit es mit den lautern Wein gefüllet werde / und die Hefen heraus bleibe. Wann nun das Faß bereitet / so füllet man es mit Kübeln gar voll / thut die Hefen in einen andern Wein / so behält er seine Farbe. Darnach nimmt man guter Veyl-Wurtz / Galgant/ Nägelein/ Zimmet/ Cardamömlein / Muscaten-Blüh / Eniß und Zucker/ verfähret darmit/ wie oben bey dem süssen Wein gesaget worden / hänget es mit einem Steinlein in die Mitten deß Fasses/ lässet es 14. Tage darinnen hangen / dann lässet man solchen Wein vor Weyhnachten ab / und vor Faßnacht / wieder auf halben Spahn / so erlanget man einen herzlichen guten Wein / dessen 1. Maas soviel/ als sonsten 2 oder 3. Maas gelten mag / will man aber solchen unter andere geringere Weine / selbige darmit zu verstärcken/vermischen/ so kan man darvon auf ein gantzes Fuder / ohngesehr einen halben Eymer / oder gar

nur 20. Maaß nehmen / so wird selbiger dermassen veredelt und verbessert / daß er um ein zimliches höher hinaus gebracht werden kan.

Num. 88.

Guten Wein im Mosten zu machen.

Wann der Most in dem Jähren ist / da er beginnet abzunehmen / und doch von den Jähren noch warm ist / so geust man Most / der erst von der Kälter und Trotten kommet / darein / und thut gestossnen Weinstein darzu / nach selbst Belieben / und lässet es also untereinander Jähren. Wann sich solcher gesetzet hat / so thut man ihme eben wieder also; und widerholet das zum 4ten mahl / giebt aber darbey wohl Achtung / daß das Faß unter währendem Jähren nicht überlauffet / so erlanget man einen köstlichen / starcken / süssen / dauerhafften und gesunden Wein.

Num. 89.

Guten süssen Wein / im Herbste zu machen / der das gantze Jahr durch süß verbleibet.

Man nimmt den Most von Stunden an von der Kälter / thut solchen in einen Kessel / und lässet ihn so lange sieden / biß das dritte Theil einsiedet / dann thut man solchen in ein Faß / so bleibet er das gantze Jahr durch süß.

Num. 90.

Guten Wein im Mosten zu machen.

Wann der Most die Unreinigkeiten immer aus-

auswürfft / so nimmt man guten starcken rectificirten Spiritum Vini, und giesset solchen in den Wein / lässet ihn darmit Jähren / so wird er darnach gut / wann seine Zeit ausgelegt / darnach mag man solchen / so lang man will / behalten.

Num. 91.

Einen Wein stärcker und wohlgeschmacker / als er von Natur ist / zu machen.

Man nimmt feinen Galgant ¼ ℔ / Gewürtz-Nägelein / Cardamömlein / Pariß-Körner / Muscaten-Blüh / Ingwer / feiner Zimmet / eines jeden 4. Loth / ausgeschelter Pfirsing-Kerner 2 Pf. ausgeschelte Weichsel-Kern 1 Pf. klein zerschnitten untereinander / thut es in ein groß Kolben-Glaß / und gieset deß besten / und rectificirten Wein-Geistes / eine gute quere Hand hoch darauf / lässet es in Glaß wohl vermacht / 10 oder 12. Tage lang / in gelinder Digestione stehen / dann giesset man solchen / in den abgeleuterten Wein / doch in ein jedes Faß so viel / als einem selbst beliebig / oder an der Prüfung und Kostung der Lieblichkeit und Stärcke gefällig ist.

Num. 92.

Starcken Wein im Mosten zu machen.

Wann der Wein im Faß ist / daß er jähren solle / so lässet man einer Spannen-tief Raum / und giesset ein Maß deß allerbesten / und Rectificirten Spiritus Vini, durch ein langes Rohr in das Faß /

daß er nicht hart hinein falle / so jähret der Wein untersich/bleibet süß/und bekommt von dem Brandwein / daß er viel stärcker wird / als andere Weine/ grosse Krafft und Stärcke. Probatum est.

Num. 93.

Guten Wein im Mosten zu machen.

Man nimmt 3. Pf. Senffs / siedet solchen in süssen Most / giesset es alsdann fein laulicht in ein Fuder Mostes/ der süß ist / und lässet ihn mit den Senfft wohl verjähren/so bleibet er über das Jahr süß/schön und gut.

Num. 94.

Eine gewisse Kunst / guten Wein im Mosten zu machen.

Man nimmt zu der Zeit / wann der Hopffen am zeitigsten ist / gemeiniglich zwischen unser Frauen Tag / dessen ohngefehr 4. Pf. lässet solchen an der Lufft / und ja nicht an der Sonnen trocknen/ darneben schneidet man auch Wachholder - Holtz auch auf 4. Pfund / schälet es sauber ab / und lässet es an der Lufft dürren. Wann man nun im Herbste Wein fasset / so muß man einen Spahn / oder Schnitten Einschlags/in ein Fuderiches Faß brennen. Wann nun der Most im Jähren ist/so nimmt man auf ein Fuder dessen/ein halb Pfund Hopffen/ thut es in ein Säcklein / legt ein Steinlein darein/ daß er auf das halbe Theil in das Faß hange/ nimmt auch ferner ein halb Pfund Wachholder-Spähn / henckt es auch in das Faß / wann solches

gesche-

geschehen/so nimmt man zwey Maaß süsser Milch/ thut den Raum sauber davon/ und thut etwas Spiritus Vini darunter / rühret es wohl untereinander / und giesset es zusammen in den Wein / wenn er anhebet zu jähren / henckt auch die besagte Materi darein/biß er verjohren hat / dann thut man es wieder heraus / und lässet den Wein im Hornung ab/auf halben Spahn so bleibet dann solcher Wein 4. 5. biß 6. Jahr gut / daß er nicht abstehet und verdirbet.

Num. 95.

Auf andere Art guten Wein zu machen.

Man nimmt feinen Zimmet 4. Loth / frischen Eniß-Saamen und Cardamömlein / eines jeden 4. Loth / Nägelein / Muscaten-Blüh / Galgant/ eines jeden 2. Loth/rothen Kanden-Zucker 4. Loth/ vermischet es klein gestossen untereinander / und gieset einer guten queren Handhoch / deß besten Rectificirten Spiritus Vini, in einem reinen Glaß darauf/lässet es etliche Tage / auf gelinder Wärme stehen/ dann thut man aus denjenigen Faß Wein / so man verbessern will / 3 oder 4. Maaß heraus zapffen / und gieset den besagten Spiritum Vini, samt dem Gewürtz hinein in das Faß / rühret es gar wohl untereinander / und füllet dann das Faß gar voll/lässet es 2 Tag und Nacht liegen / so bekommet man guten Wein.

Num. 96.

Auf andere Art / guten Wein im Mosten zu machen.

Man nimmt gedürrter Basilien-Kräuter / und lässet den Most darüber verjähren / so giebt er dem Wein einen herrlichen guten Geschmack/gleich dem Muscateller-Wein.

Wann man aber Veyl-Wurtz in den Wein hänget/ so giebt solche dem Weine eine Lieblichkeit/ und bleibet lang gut.

Num. 97.

Den Wein im Mosten / starck zu machen.

Man nimmt 1. Pf. Galgant/Jsop und Majoran 2 oder 3. Handvoll/ stösset es in ein Säcklein/ und hencket es in den Wein/ 2c.

Num. 98.

Wie man den Wein so süß behalten kan / als wie er von den Reben kommet.

Man nimmt eine Handvoll Senff-Meels / thut es in den Wein/ ehe er anfähet zu jähren/ und eine halbe Stunde lang / mit einen Stecken wohl untereinander geschlagen / so bleibet der Wein allezeit süß. Probatum est.

Num. 99.

Einen Wein im Herbst / süß zu behalten.

Man nimmt im Herbst guter süsser Aepffel / schneydet solche in Spalten / darmit sie durch einen Pun-

Punten an einem Faden mögen eingelassen werden/ so zeucht der Apffel/ die Säure von den Wein in sich/ über 3 oder 4. Tage hänget man wieder frische Aepffel darein/ und thut solches noch einmahl oder zwey/ so bleibet der Wein süß.

Num. 100.

Guten Wein zu machen.

Wann der Wein im Herbst verjohren hat/ so nimmt man eine Maaß Malvasier/ siedet solchen in ein Kesselein/ mit 2. Loth gestoßner feiner Zimmet/ und giest es also heyß in den vergohrnen Most/ verbailt es/ und lässet es 4. Wochen also liegen/ hernach nimmt man ½. Pf. roten Kanden-Zuckers/ und 2. Maas süssen guten alten Wein/ lässet es miteinander sieden/ und gieset es in das Faß/ verspündet selbiges/ und lässet es abermahln 4. Wochen lang liegen.

Num. 101.

Auf andere Art.

Man nimmt guten Galgant ein viertel Pfund Nägelein 3. Loth/ feiner Zimmet 4. Loth/ Cardamömlein 3. Loth/ Muscaten-Blüh 2. Loth/ Ingwer 4. Loth/ ausgescheelter Pfirsing-Kern so viel man will/ vermischet es gröblicht zerstossen unter einander/ und giest deß allerbesten und stärckesten Spiritus Vini darauf/ vermacht das Glaß auf das Beste/ und lasset es also 8. Tage lang in der Wärme stehen/ dann gieset man den Spiritum Vini rein ab/ und verwahret solchen auf das Beste/ davon gieset man nun in ein oder anderes Faß/ nach selbst Belieben.

Num. 102.

Num. 102.

Die Weine süß und starck zu behalten.

Die Weine süß und starck zu behalten / ist das gewisseste / daß man die Möste eine Spanne oder mehr hoch lässet leer liegen / so müssen sie untersich gieren / und behalten alle Krafft in sich / nachmahln aber muß er bald abgezogen werden.

Num. 103.

Auf andere Art.

Andere nehmen 4 oder 5. süsser Aepffel / schneyden solche entzwey / und werffen es in den gierenden Most / und thun dann diß öffter als einmahlen; Man kan es an einer Spahet anfassen / und wann der Most aufgehört hat zu gieren / kan man es wieder heraus thun; so doch von etlichen versucht / und kein sonderbarer Effect verspühret worden ist.

Num. 104.

Noch auf andere Art.

Wann der Wein im Gieren ist / da er beginnet abzunehmen / und nicht mehr so starck aufschwellet / so geust man Most darein / der erst von der Presse kommet / und darzu sauber gestossenen Weinsteins / ein wenig nach Beduncken / und lässet ihn untereinander jähren. So er sich gesetzet hat / so wiederholet man diß abermahln / und wiederholet es also viermahlen / und lässet das Faß nicht übergehen / so wird der Wein gut und starck / darzu fein lieblich und dauerhafftig.

Num. 105.

Num. 105.

Noch anderst.

Wann der Wein anfänget zu gieren/so nimmt man eine halbe Hand voll roth Senff-Mehl/ und thut es in das Faß/ rühret den Wein eine halbe Stund wol unter einander/ dieser Wein bleibet allezeit süß.

Dieses thuts auch/ wenn man in einen halben Dreyling zwey Hand voll Nessel-Saamen/ und ein Loth weisen Weyrauch mit einen Säcklein in den Most hänget.

Num. 106.

Daß der Most süß bleibet und nicht gieret.

Etliche wann sie den Wein nicht wollen gieren lassen/und wie obgedacht/die Fasse etwas leer lassen/ giessen sie im Gieren eine Maaß oder mehr/ drey oder viermalen abgezogenen Brandwein darzu/auf einem langen Brettlein/ so mitten ein wenig hohl ist/ daß der Brandwein fein sachte in den Most obenher komme/ und nicht gewaltsam hinab falle/so machet er den Most unter sich gieren.

Num. 107.

Auf andere Art.

Andere nehmen 1. Loth Zimmet/ Negelein/ langen Pfeffer und Zucker/eines jeden 1. Loth/ auch so viel Entzian/und ein wenig Schwefel/stossen es in einem Mörsel/ thun solche Mixtur in einen Säcklein also warm in den Most/ verbailen ihn und lassen das Faß 4. Wochen lang ruhen.

Num.

Num. 108.

Noch anderst.

Man hänget ein frisches Stuck Speck in einem reinen Säcklein in das Faß / und vermacht das Bail/ lässet nur ein Zäpflein in einem Lufftloch/ so man bißweilen öffnet.

Num. 109.

Noch anderst.

Etliche nehmen 1. Loth Anis / 2. Loth Zucker / 1. Loth Entzian / stossen und wärmen es in einer Pfannen/thun es endlichen in ein Säcklein/ in den Wein/ verspünden das Faß / und lassen es also 4. Wochen lang liegen/so bleibet der Most auch süß.

Num. 110.

Most das gantze Jahr süß zu behalten.

Man füllet ein wohl abgebundenes Fäßlein / mit süssen guten Preß-Most/ vermacht es wohl/ und thut es alsobalden in einen Brunnen / daß das Wasser auf 6 oder 7. Schuhe hoch darüber gehe / lässet es also 6. Wochen oder 2. Monat liegen / so wird der Most/ (von der Kälte verhindert/) nicht gieren / weder vor noch darnach / und das gantze Jahr süß bleiben/ wie aber solcher einen hernach bekommen mag/ wird er wohl empfinden/ weilen unverjährne Weine / dem Menschen nicht gesunde seyn können.

Num. 111.

Auf andere Art.

Man mag das Faß / darein man den Most abziehen will / auf seine Stelle legen / und vorhero eine Handvoll Saltz braun brennen / und in das Faß thun / darnach ein baar Gläßlein voll Brandwein auf das Saltz giesen / und hernach ein mit Brandwein nasses Tüchlein anzünden / und bey dem Spund hinein fallen lassen / so entzündet sich der Brandwein / und giebt einen guten Rauch / darvon der Wein beständig verbleibet.

Num. 112.

Aus den Moste allerley zu sieden.

Wer gesottenen Most will haben / den man das gantze Jahr über zum Kochen / und zu allerhand Sachen gebrauchen kan / der muß ein gut edel und köstliches Gewächse erwählen / Trauben die süß / wohlzeitig und lieblich zu Essen seyn / die müssen an einen schönen und hellen Tage geleesen / drey oder vier Stunden / an der warm scheinenden Sonnen liegen / darmit die Feuchtigkeit / so sie die vergangene Nacht in sich gezogen / ausgetrocknet werde / hernach legt man sie auf Flechten / oder dürre Bretter / lässet es also 5 oder 6. Tage an der Sonnen stehen / zu Nachts aber / setzet man es wieder in ein Gemach / damit sie weder Thau noch Reiff weiter berühre / darnach werden sie in der Boding mit Stösseln / wie das übrige Leesen gemostelt / und wird oben auf nur der lauterste und kläreste Most abgeschöpffet / und das Trübe und Dicke / lässet man am

Bo-

Boden bleiben / das Abgeschöpffte wird in einen Kessel gethan / zu einem hellen / nicht viel rauchenden Feuer gesetzet / und das dritte Theil darvon eingesotten / hernach in einem höltzernen Geschirr vorhero abgekühlet / und alsdann in ein Fäßlein gefüllet / so lange es siedet / muß man es rein abschaumen / und wann man es vom Feuer hinweg nimmt / mit grossen höltzernen Löffeln wohl umrühren / darmit es desto besser ausdünsten könne.

Vornemlich muß man verhüten / daß die Flamme / darbey es gesotten wird / nicht rauche / dann der Rauch schlägt bald hinein / und verderbt es; Darum ist es besser in einem Hof / oder Vorhauß gesotten / und an keinem engen oder verschlossnen Ort; es wird hernach in ein saubers Faß gethan / wohl zugespündet / und in den Keller geleget / bleibet viel Jahr gut und gerecht / bedarff weiters keines Künstlens oder Gewürtzes / weilen er an Ihme selbsten so köstlich ist / daß es vergeblich wäre / mehr beyzuthun. Wann man von dem Moste gar lässet die Helffte einsieden / wird er noch süsser.

Num. 113.

Wann der Wein die Farbe verändert / daß man besorget / er möchte abstehen /

So kan man 3 oder 4. Dutzet welsche Nüsse nehmen / anzünden / und also brennend hinein werffen / und das Faß darauf wohl vermachen / daß kein Dunst heraus komme.

Num. 114.

Num. 114.

Wie im Herbst zur Most-Zeit/ einem abgestandenem Wein wieder leicht zu helffen seyn mag.

Man lässet dergleichen Wein in einem saubern Faß liegen/ biß zum Leesen / thut solchen hernach in ein Boding auf frische Trebern / lässet ihn etliche Tage darauf / daß er giere: Kommt er nun auf einmaln nicht zu rechte/ so thut mans zum andern und drittenmal/ doch/ daß er allezeit auf frische Trebern gezogen werde / man muß ihn hernach in saubere frische Faß einfüllen / und vorhero einen guten Einschlag geben; doch sind solche Weine nicht lang gut zu behalten / man solle damit fort trachten / weiln darbey langwürige Dauerhafftigkeit nicht wohl zu hoffen ist; im Fall ja etwan keine Anwährung vorhanden / kan man Brandwein daraus brennen lassen/ oder Essig daraus machen/ welches schier eine bessere Wirthschafft ist/ weiln der Essig/ wann er scharff und gut ist/ nicht viel in geringerm Kauff ist/ als der Wein selbsten.

Num. 115.

Was fast am allermeisten bey dem Leesen oder Most-Machen in acht zu nehmen ist.

In Hungarn lässet man die Trauben nicht eher / als biß sie der Reiff wohl abgezähet hat/ daß sie offt gantz runtzlicht aussehen/ ableesen/ giebt zwar weniger Most/ wird aber besser und stärcker/ und

stehen zu Zeiten die Wein-Gebürge biß auf Martini nicht gantz völlig abgeleesen / ja daß offt gar ein Gefrier darzwischen kommet/darvon aber die Weine die Farbe/ sonderlich die ersten zwey Jahre nicht gerne halten / biß man sie etliche mahlen abgezogen.

In Oesterreich aber / nachdem es ein frühes oder spates Jahr giebt / wird das Leesen meinstentheils im October angestellet / und also von jedermänniglich/ als die beste und gelegneste Zeit darzu erwehlet/weiln die Trauben sodann ihre beste Zeitigung haben/ und auch nicht Zeit genug ist/die übrigen Arbeiten im Wein-Gebürge/ vor einfallender Kälte zu verrichten.

Ein erfahrner Author berichtet/ daß in der Landschafft Vivarets/ gegen Jojeuse/ etliche Leute die Stengel an den Trauben / vor dem Leesen umdrehen / oder nach dem Leesen 3. oder 4. Tage die Trauben aufhangen/oder an der Lufft/auf trockene Erden/oder geflochtene Decken/ oder Bretter/ oder wann Regen-Wetter/in ein sauber Zimmer auf den Boden legen/ und die Fenster offen lassen/ damit dieselben ihre Feuchtigkeit verliehren/und desto lieblichern Most geben; dieß geschicht aber nur bey fürtrefflichen edlen Gewächsen/ dann insgemein wäre es viel zu mühesam.

Wann 8. oder 14. Tage vor dem Leesen ein guter fruchtbarer Regen fället / so macht er die Trauben geschwellen / daß sie hernach desto mehr Most geben/und viel sind/die mit Fleiß/wo es möglich/darauf zu harren pflegen/sonderlich/ wann ein dürrer/ heisser Sommer gewesen / wiewohlen offter-

termahlen auch das nasse Wetter so lang anhält / daß es im Leesen grosse Irrung uñ Hindernus giebt / und den Most nicht verbessert / sondern verringert / Indeme aber unterschiedene Gattungen der Trauben sind / theils die in der Hitze einschnurffen / und theils die in der Feuchten bald faulen / muß dieses alles in Obacht genommen / und die Anstalt darnach gemacht werden. In Summa leeset man zu balde / so wird der Wein von theils noch unzeitigen Trauben sauer / leeset man aber zu spat / so wird der Wein von den faulenden Trauben ungeschmack und übelfärbig.

Man hält darfür / daß das / was im Abnehmenden Monden abgeleesen wird / dauerhafftigern Wein gibt / als in wachsenden / doch muß man sich an dieses so genau nicht binden / wann nur sonst gutes und schönes Wetter ist.

Num. 116.

Den Wein so köstlich und gut als Malvasier zu machen.

Will man guten Wein / der dem Malvasier gleich kommet / machen / so solle man von den zeitigen Trauben nehmen / und dieselbigen drey Tage lang an die Sonne hängen / hernach tretten und tretten lassen. Man muß aber darob seyn / daß er sich im Jähren wohl reinige / wann dann solches auch geschehen / solle man zwey Pfund geröstet / und zu kleinen Pulver gestossenen Saltzes in den Wein werffen / oder auf das wenigste 1. Pfund zu einem Eymer Wein.

Item / so man will aus leichten und geringen

Weinen einen starcken / köstlichen Wein machen / solle man eine Hand voll Fenchel / auch so viel Eppich-Saamen / in das Faß legen.

Num. 117.
Wann der Wein nach der Kälter schmecket.

Es geschiehet zuweilen / daß ein unfleissiger Wintzer die Kälter nicht rein hält / wie sichs gebühret / reiniget sie auch nicht recht / wann man sie brauchen will / in Meynung es jähre / doch alle Unreinigkeit heraus / bedencket aber nicht / daß ein böser Geschmack / so von solcher Unreinigkeit entstehet / und dem Wein anklebet / nicht heraus jähret / sondern je länger je mehr zunimmt. So derohalben ein solches jemanden widerfahren / der giesse ein wenig guten Aquavit in den Wein / so vergehet ihme der üble Geschmack allgemach.

Num. 118.
Most das gantze Jahr durch süß zu behalten.

Wann man will den Most das gantze Jahr süß erhalten / so fasset man den Most auf / der von sich selbsten aus den Trauben fliesset / ehe sie noch getretten werden / und thut ihn noch / ehe man dieselbigen tritt / gleich denselbigen Tage in ein Faß / das inwendig und auswendig wohl verpicht ist / also daß das Faß nur halb voll werde / decket es nachmals

mals zu / und vermachet den Spund oben mit Gips gantz geheb. Also behält der Most eine lange Zeit seine Süssigkeit. Darnach so klebet der Most auch / so lange er währet / also in der Milch / so man das Faß / darinnen der Most ist / oben mit Pech wohl zugestopffet und vermachet hat / hernach in ein fliessend Wasser / oder in einen Bronnen 30. Tage lang leget.

Oder man muß die Trauben fein sittiglich zerquetschen oder zertretten / und gar nicht trotten / darnach den Most davon fassen / so bleibet er auch eine lange Zeit süß und gut.

No. 119.

Einen Most oder Wein das gantze Jahr durch süsse zu erhalten.

Wann man einen Wein haben will / der das gantze Jahr durch süsse bleiben soll / so nimmt man gantze Trauben / hänget es drey Tage lang an die Sonnen / des vierdten Tages um den Mittag lässet man es tretten; den süssen Wein / (welchen die Franzosen Mere goutte, nennen) welcher von sich selbsten und ungepresst aus den Träublein in den Ständer lauffet / solle man besonders nehmen / und denselbigen sieden / wann er dann genug gesotten / so nimmt man zu zwantzig Quart Weins / zwey Loth zerstossene Veyl-wurtz / und thut es / wann man solchen Wein von seinen Triesen oder Hefen abgelassen hat / darein / solcher Wein ist trefflich delicat, süß / und stet / auch dem Leibe gar gesund.

Num. 120.

Daß sich der Most bald setze.

Wann man will/ daß sich der Most innerhalb 24. Stunden/ ohne einiges Jähren setzen solle/ auch dermassen schön werde / daß er gleich möge zu trincken seyn/ so nimbt man Hagen-Buchen-Späne/ schüttet den Most darüber/ so setzet er sich innerhalb vier und zwantzig Stunden/ und wirfft keinen Gäst von sich.

Num. 121.

So man will/ daß sich der Wein bald setze/ nachdeme man ihn gerühret hat.

Wann man den Wein gerühret hat / und man will/ daß er sich bald setze/ so klaubet man hübsche/ kleine/ weisse/ klare Kieselsteinlein/ aus einem Bach / oder Wasser/ lässet sie drey Tage im kalten Wasser liegen / schüttet es hernach in den Wein/ er setzet sich geschwind.

NB. Der Kieselsteine müssen zum wenigsten ein paar Maaß-Kannen voll seyn.

Num. 122.

Den Wein so köstlich und gut als Malvasier zu machen.

Man nimbt ein wenig Myrten-Beer oder Körnlein (Myrtilli genannt) dörret sie / stösset es und thut es hernach in ein kleines Wein-Fäßlein / lässet

lässet es also 10. Tage stehen / machet es hernach auf/und gebrauchet sich desselben Weins.

Oder/ Fiechten-Laub/ deßgleichen Cypressen-Blätter an den Wein gethan / machet denselben lieblich und wohlgeschmack.

Num. 123.

Spanischen Wein zu machen.

Man nimbt ein Faß in welchem zuvor Spanischer Wein gewesen/thut darein gestossene Zibeben/ 20. oder 30. Pfund / giest darauf 4. Maaß rectificirten Brandwein / 4. Pfund gestossenen Weinstein / und 60. Maaß Wasser / lässet es also 14. Tage in der Wärme digeriren/ darnach ziehet man es in ein ander Faß ab.

Num. 124.

Den Wein süß zu machen/ ohne Zusatz/ ob wäre derselbe gewürtzet.

Ein solches Fuder-Faß ist bey einem gewissen Freunde also bereitet worden / aber unverhoffter Weise/dann indeme man von den Leuten/ welchen Geld ware vorgestrecket worden / Wein-Most an der Bezahlung annehmen müssen / und also unterschiedliche Moste zusammen in ein Fuder-Faß geschüttet worden/ward alles gar trüb befunden / derwegen liesse man einen Kessel Most sieden/ und goß denselben in das Faß / worvon der sämtliche Wein süß ward/und allezeit süß geblieben ist / daß ihn viel für gewürtzten Wein genossen und gelobet haben.

Num. 125.

Gefeuerten Wein zu machen.

Diesen Wein machen sie viel im Rheingau / und zwar auf diese Weise: Die Fässer werden mit starcken Trauben / und dicken eisernen Reiffen gemachet / unter welche man starcke Glut setzet / wann der Most darinnen ist / so gieret er unter sich / und arbeitet dermassen / daß die eiserne Reiffe kaum starck genug sind / das Gefässe bey einander zu halten / dieser Wein wird über die massen starck / aber ungesund / anerwogen derselbige überaus grosse Schmertzen verursachet.

Num. 126.

Dem gemeinen Wein den Geschmack und den Geruch vom Muscateller-Wein zu geben.

Dem gemeinen Wein kan der Geschmack von Muscateller-Wein so vollkömmlich gegeben werden / ob wäre es Muscateller selbsten / und natürlich / wann unter demselben zur Herbst-Zeit / da noch alles im Most / und vor der Gierung / Scharlach-Beeren mit Hasel-Holtz-Spähnen gethan werden. Insonderheit wann der Most in ein Faß gethan wird / in welchem vorhero Muscateller-Wein gewesen ist.

Num. 127.

Ausspruicher Weine zu machen.

Man nimmt Feigen/ so viel als man beliebet/ und der allersüssesten Trauben ohne Stengel/ mischet sie zusammen in einem grossen Zuber/ oder in einer Butten/ gieset darauf deß reinesten süssesten ungekochten Mostes/ und andern gekochten/ jedes gleich viel/ daß es erscheine wie ein Mus/ lässet es also zusammen stehen drey Tag und Nacht/ mischet oder rühret es täglichen mit einem Holtz wohl untereinander/ je öffter je besser/ und bedecket allezeit das Gefäße wieder. Darnach thut man es unter die Presse/ und was heraus kommet/ thut man in ein Faß/ welches zuvor mit siedendem Most seye ausgewaschen.

Num. 128.

Den Wein lieblich zu machen.

Erstlichen giebt man ihme/ an statt deß Schwefels/ Einschlag/ den Einschlag mit Brandwein/ und einer Muscaten-Nuß/ welche darinn verbrennen muß. Nachdeme lässet man Coriander in dem besten und gerechtesten Wein-Brandwein/ 14. Tage lang/ digeriren. Von diesem Brandwein geust man ein gut Wein-glaß voll/ in einen Eymer Wein/ so wird er lieblich und wohlgeschmack.

Num. 129.

Dem Wein einen Muscateller-Geschmack zu geben.

Wann man will/ daß die Weine einen natürli-

chen Muscateller-Geschmack haben / so thut man gedürrter Holder-Blühe in ein Säcklein / welches man durch die Spunten in das Faß stecken kan / hänget dasselbige also im Herbst / in ein Faß voll Mostes / lässet ihn darüber jähren / ziehet es alle Tage ein mahln heraus / und drucket es wohl aus / lasset aber den ausgedruckten Most in das Faß lauffen / hänget auch das Säcklein wieder darein / solches thut man so lange er Jähret / darnach thut man das Säcklein wieder heraus / so behält der Wein den Geschmack eines natürlichen Muscatellers.

Num. 130.

Einen guten Bund- oder Stroh-Wein zu machen.

Man nimmt Weitzen / wenn er in der Gilbe ist / und ehe der recht zeitig wird / schneydet ihn auf das Höchste so man kan / an dem Halme / bindet die Aehren zu kleinen Bündelein / und hänget sie an die Lufft. Nimmt dann in ein Fuder der Bündlein / ungefehrlich ein Maaß oder Metzen / und in dem Leesen thut man sie in ein Faß / und gieset wohlgesihenen Most darüber / und ein Multer voll gemostete Wein-Beer / verschlägt das Faß gar wohl / und lässet ihn in sich jähren / der Wein wird lauter und durchsichtig / und wie offt man deß Jahrs darauf gieset / oder zufüllet / so hat man zur Hand / einen guten lautern Wein.

Num. 131.

Einen neuen Wein zu verwandeln/ daß er einem alten gleich werde.

Wann man will einen neuen Wein einem alten gleich machen/ so nimmt man nur bittere Mandeln/ deß edlen Stein-Klees/ eines jeden 2. Loth/ Süßholtz 3. Untzen/ Lavendel-Blumen gleich so viel/ Aloehepatica 4. Loth/ zerstösset solche Stucke miteinander/ bindet es in ein reines Säcklein/ und hänget es in den Wein. Probatum est.

Num. 132.

Alten verdorbenen Wein neu zu machen.

Man ziehet selbigen ab/ in eine grosse Boding/ wann man im Herbste die Weintreber einmahlen oder zum Theil/ oder doch nicht zu fest ausgepresset/ sondern nur überprest hast/ so thut man diese Weintreber in den verdorbenen Wein/ daß er über die Treber ausgehe/ lässet ihn drey Tage also verdecket stehen/ und rühret ihn alle Tage 4. mahlen durch einander/ daß er sich wohl erwärme/ und die Krafft von denen Trebern ausziehe/ darnach presset man ihn aus wie einen neuen Most/ und fässet ihn wieder in ein neu-zugerichtetes Faß/ und lässet ihn wohl verjähren/ nachmals wann er vergohren hat/ und lauter worden/ so ziehet man ihn ab/ ist er am besten/ balden ausgegeben.

Num. 133.

Num. 133.

Starcken Wein zu machen / der bald voll machet.

Man nimmt 1. Loth Weinrauthen-Saamen / stösset ihn zu Pulver / nimmt einen vierling Zucker auch gestossen / jedes absonderlich in ein Säcklein gethan / und in den Wein gehenckt / so wird er starck.

Num. 134.

Auf bessere Art / solches zu verrichten.

Wann im Herbste die Weine anfangen zu gieren / lässet man ein Theil daran ab / nimmt deß besten und süssesten Mostes / den man haben kan / giesset ihn hinein / aber also / daß das Faß nicht voll wird / und wenn es übersich will gieren / so geust man von dem süssen Most abermahlen darein / thut es in 5 oder 6. Stunden / und siehet zu / daß der Most nicht übersich auslauffe.

Num. 135.

Geringe Weine zu verstärcken.

Man nimmt gemahlenen Senff / und zerstossenen Rauten oder Ruben-Saamen / jedes einen Vierling in ein Säcklein / hänget es 5 oder 7. Tage in den Wein / er wird schön und starck.

Das beste Mittel ist / daß man die Möste von geringer Gattung nicht voll füllet / sondern einer Spannen oder mehr lähr lässet / daß sie also gezwungen untersich arbeiten müssen.

Andere

Andere nehmen ein Loth schönen Weyrauch/ und so viel rother Myrrhen-Pulver / sie hängen es in ein Säcklein in das Faß / so bleibet er gut und starck.

Wiewohln die geringen Weine/zu den Speiß-Weinen am bequemesten sind und ein guter Hauß-Wirth allezeit die schlechtesten am ersten angreiffet/ und die Besten und Stärckesten zum verkauffen/ oder auf die Jahre spahret / so sind doch etliche Gebürge / die durchaus wenig starcke Weine/ und meinstens geringe Gattung tragen. Wann man nun nicht alles bald wegbringen kan/ oder solle/ kan denen Weinen mit folgenden Mitteln geholffen werden; muß doch meinstens durch kräfftige Dinge/ nachdeme eines oder das andere annehmlich ist / geschehen.

Als man nimmt Entzian 1. Loth/ Canden-Zucker 1. Loth/feiner Zimmet u. Muscaten-Blüh jedes 1. Loth / Nägelein und Cardamömlein jedes 1. Quint / lässet alles in Wein in einem Kessel sieden / giest es durch einen Trechter / durch ein Tuch in das Faß/verspündet es wohl/ und lässet es vier Wochen lang liegen.

Num. 136.

Noch anderst.

Man nimmt 1. Pf. Galgant / 2. Handvoll Ysopen/eine Handvoll Majoran/thut es in ein Säcklein / thut darzu eine Maaß gebrannten Wein/ und gieset es hinein.

Num. 137.

Noch anderst.

1. Man nimmt feiner Zimmet / Cardamömlein / Nägelein / Macis, rothen Canden-Zucker / und gefeyltes Hischhorn in gleicher Quantität / hängt es hinein / er wird in 8. Tagen gut.

Oder:

2. Man nimmt eine fichtene Rinden / daran Hartz ist / bricht sie klein / vermenget es mit Scheiter von Wachholder-Holtz-Wurtzel / hänget es alles miteinander in den Most / und lässet ihn darob verjähren / nachmals nimmt man es wieder heraus / so hat man auch guten Wein.

Num. 138.

Wein kräfftiger und stärcker zu machen / als er von Natur ist.

Will man einen Wein kräfftiger und stärcker machen / als er von Natur ist / so nimmt man Benedicten-Wurtzel 2 Loth / Zimmet-Rinden / und ein halb Loth Galgant-Wurtz / weissen Jngwer / Cardamömlein / Muscaten-Nuß und Muscaten-Blüh jedes 1. Quintl. / diese Stücke schneidet man gar klein / und henget es in ein dritt Theil / oder ein halb Theil eines Fuders guten Mostes / nachdeme man den Wein kräfftig oder starck haben will / so wird derselbige Wein gar starck und gut / wie ein Malvasier / der ist dann hernach alten Leuten / und die kalter Natur seynd / bequem und dienlich / aber jungen und hitzigen Leuten schädlich.

Num. 139.

Köstlichen guten Wein in dem Herbst/oder Ablaß zu machen.

Man nimmt deß feinesten Canarien-oder Kanden-Zuckers 16. Untzen / Engelsüß oder Tropff-Wurtz/Christian-Wurtzel/ Muscaten-Blüh jedes 2. Loth. Diese Stücke solle man alle groblicht zerstossen/ durcheinander vermischen / in einen langen Sack thun / und im Herbste in den Wein / wann der Most verjohren ist/hängen / das Faß wohl verspünden/ und also 14. Tage / oder noch länger/darinn hängen lassen / so überkommet man köstlich guten Wein/ solchen Wein mag man auch gleicher Gestalten im Ablassen auch also bereiten / und zu jeden Fuder so viel der obgemeldten Stücke nehmen.

Num. 140.

Welschen Wein nachzumachen / der an der Gütigkeit dem natürlichen Weine nichts bevor lässet.

Man nimmt der wohlzeitigen süssen abgebrochenen Weinbeern/weiß oder roth so viel man will/ legt solche auf Strohe 14. Tage lang / oder so lange / biß sie gantz welcke / und den Zibeben gleich werden / dann thut man darzu den halben Theil mit warmen Wasser aufgeschwellter Rosinen / und geust starcken Most darüber. Die rothen Beeren müssen wohl verdecket seyn / zum wenigsten 24. Stunden stehen / alsdann so viel geschöpffet / als man

man kan / und in ein Faß besonders gefüllet / dieser Wein ist sehr gut / ein erfahrner Wein-Künstler / wird solchem schon weiters zu helffen wissen.

Num. 141.

Fürtrefflichen süssen Wein zu machen.

Man nimmt ein Fäßlein / darinnen nie kein Most oder Wein gewesen / brennet solches mit dem allerstärckesten Spiritu Vini aus / alsdann giebt man solchem einen Einschlag darauf / so lang dessen das Fäßlein annehmen kan / setzt dann einen Trechter auf das Faß / wohl bewunden und umwickelt daß kein Dampf heraus komme / und füllet solches mit dem allersüssesten Most / wann es am kläresten lauffet / lässet es an einen kühlen Ort liegen / daß es niemand rüttele / 2 oder 3. Wochen lang / hernach nimmt man wieder ein gleich grosses Fäßlein / darinnen nie kein Wein gewesen / wann man es wieder abziehen will / giebt man ihme wieder Einschlag wie oben / ziehet also klar ab / so bleibet der Most süsse und klar wie Gold. Mercke hierbey / im Winter will es nicht warm liegen / sonsten würde es jähren / im Sommer je kälter je besser.

Gegen die Zeit / da die Reben bald im Felde treiben wollen / ziehet man ihn ab / und so bleibet er süß / biß wieder in den Herbst.

Num. 142.

Wein dem Welschen gleich zu machen.

Man thut der feinesten Rosinen / in ein rein

Faß / geust guten rothen alten Wein darauf / und 3 oder 4 oder mehrmahlen rothen Most / mit guten feinen rothen Canden-Zucker 2c. so bekommet man einen Wein / der von dem Welschen nicht zu unterscheiden.

Num. 143.

Most das gantze Jahr über / süß und gut zu behalten.

Man nimmet den Most wie er abrinnet / thut ihn alsobalden frisch in das Faß / und lässet ihn eine gute Meßruthen tief unter Wasser / 6.7. oder Wochen lang liegen / so kan er nicht mehr jähren / und wirds auch hernach nicht mehr thun. Darauf nimmt man ihn wieder heraus / und legt ihn in einen Keller.

Num. 144.

Oesterreicher / Francken und auch andere Weine / an Stärcke und Lieblichkeit / dem welschen Wein gleich zu machen.

Hierinnen verfähret man darmit also; man nimmt ein gantz neues Faß / darinnen zuvor nie kein Wein gewesen ist / säubert bereitet und brennet es auf das Beste aus / lässet es auf dem Spunde liegen / daß das Wasser wohl heraus komme. Alsdann nimmt man sehr starcken Rectificirten / und zuvor aus Wein-Hefen destillirten Spiritum Vini, etwan eine halbe oder gantze Maaß / nachdeme das Faß groß oder klein ist / den brennet man in das Faß ein / nach solchem füllet man das Faß mit einem

guten süssen Preß-Most / wie er von der Kälter kommet / dermassen an / daß es doch eine gute Spanne leer bleibe / dann gieset man auf ein zwie-eymeriges Faß / 2. Achterling besagten guten Spiritus Vini, durch ein lang Röhrlein / oder Rimlein / damit solcher nicht hinein falle / sondern fein oben auf bleibe / und sich mit dem Wein nicht vermische / und durch seine Stärcke dem Wein das Jähren einhalte / so erlanget man sehr starcken / guten und süssen Wein.

Num. 145.

Sehr gute und bewährte Composition / vom Wein.

Man nimmt guten neuen süssen Wein / thut so viel / als denselben zu färben nöthig ist / neuen rothen Wein darzu / weilen alles noch Most ist / ferner nimmt man feiner Gewürtz / als Zimmet-Nägelein / Cardamömlein / Muscaten-Blüh oder Muscaten-Nuß / Galgant 2c. oder was man vor Weine verlanget / als Citronen-Pomerantzen-Schaalen / Salbey / Roßmarin und dergleichen / und lässet es also damit Jähren / so wird man einen sehr wohlschmeckenden / und angenehmen Wein erlangen.

Wer will / mag auch etwas rothen Canden-Zucker mit darzu thun / so wird er noch viel süsser und annehmlicher.

Num. 146.

Dem Wein einen guten Geruch zu geben.

Man nimmt eine schöne frische Pomerantzen / beste-

bestecket solche über und über mit gantzen Negelein allein/oder mit Zimmet und Negelein/ und hänget sie in das Faß / dergestalten / daß sie den Wein nicht berühre/so bekommt der Wein einen überaus lieblichen Geruch davon.

Num. 147.

Einen herrlichen Wein zu machen/ von herrlichem Geruch/Geschmack und Tugend.

Wann man in 4. Untzen des besten aus Wein gebrandten / und auf das höchste rectificirten Spiritus Vini 1. Quintlein/feiner grauer Ambra/ zehen Gran unverfälschten Bisam in einer guten hermeticè versiegelten Phiolen / in gelinder Wärme/ bey einem halben Jahr lang oder gantzen Sommer über an der Sonnen stehen lässet / so wird solcher Spiritus Vini die Ambram meistentheils solviren und extrahiren/und eine überaus schöne Tinctur geben. So man nun von solchen nur wenige Tropffen in ein Glas Wein fallen lässet / so wird man Wunder erfahren / wie kräfftig/ lieblich und anmuthig solcher seyn wird.

Num. 148.

Rechte Bereitung des Spiritus Vini, oder vielmehr lieblichen Wein-Essenz / damit alle geringe Weine auf das beste zu veredlen und zu verstärcken.

Man nimmt ohngefehr des besten alten Wei-

nes so man bekommen mag/ bey 20. Maasen / thut darzu des besten über Wein-Hefen/ oder Sal Tartari rectificirten Spiritus Vini 4. Maas / zwey Pfund weissen Kanden-Zucker / eine Kruste Brodes/ lässet es 3. oder 4. Tage über einander stehen / dann distilliret man bey Maasen davon herüber/ so hat man einen herrlichen Spiritum Vini, mit welchem alle geringe und schwache Weine auf das beste zu veredlen und zu verbessern / welcher dann in einem sonderlichen Glas wohl zu verwahren / so man dessen auf 160. Maas alten Weins bey einem halben Pfund thut/ so erlanget man einen herrlichen/ guten starcken Wein.

Num. 149.

Auf eine andere Art Wein-Essenz zu bereiten / damit alle geringe Weine zu verbessern sind.

Man rectificiret guten Wein-Brandwein zu 3. oder 4. mahlen über ein gutes Wein-Geläger damit wird er schön lieblich und sehr anmuthig / also / daß er auch / wann man/ nach Ausweisung der Kunst/ in der Destillation recht mit verfahren/ so kan man allerley Olitäten darinnen auf solviren/ und allerley Essentien darvon bereiten. So man nun von einer solchen Essenz nur wenige Tropffen in eine Kanne oder Glas fallen lässet/ kan man allerhand Weine den Liebhabern fürtragen.

Num.

Num. 150.

Ein schönes Secretum, alten/geringen Wein auf das beste zu veredlen/und solchen wieder jährend zu machen.

Man hat bey der Hand eine Ohme guten alten Wein/von selbigem muß man heraus lassen bey 12. Maasen / solchen Wein thut man nun in einen Kessel / lässet ihn heiß werden biß vor dem Sud / alsdenn thut man hinein 9. Pfund guten Melis-Zucker/ 18. Pfund grosse / frische/ Spanische Rosinen/so man zuvor in einem reinen Mörsel zerquetschen muß/und lässet es also eine Stunde lang / ob gelindem Feuer/ mit stetigem Umrühren / stehen / aber ja nicht sieden/ drucket es darauf durch ein saubers Tuch wohl aus / biß auf die trocknen Kernen/ und schüttet solchen zubereiteten Wein zu dem andern in das Ohmen-Faß/darvon die vorigen zwölff Maase abgezapffet worden sind das Faß solle aber einer Hand breit unter dem Spunde leer seyn / dann leget man solches Faß an einen warmen Ort/ oder über einen warmen Back-Ofen / da man stetig/wie bey einem Becker / darinnen bächet/ also / daß solcher Wein eine stete Milch-Wärme haben kan / hernach legt man darein auf beyden Seiten mit weisser Bier-Hefen bestrichene 4. Wecke-Schnitten/ decket es wohl zu/ daß es warm bleibe / so wird es innerhalb 12. Tagen sehr starck jähren / unter währendem Jähren aber thut man ferner hinein 2. Loth Holder-Blühe/ein halb Loth Zimmet/

gröblicht zerschnitten/weisser Veyl-Wurtz 4. Loth/ Benedicten-Wurtz 1. Loth/wann es aber gäntzlich verjohren/brennet man es aus/und schlägt ihme eine Muscaten zu 2c.

Num. 151.

Die Würtenbergische Wein-Kunst.

Man nimmt 7. Pfund frischer/ grosser Spanischer Rosinen/7. Pfund frischer Wein-Beerlein/ 15. Pfund guten Melis-Zucker 30. Maas guten alten Wein / ein und ein halb Seidlein obiger Wein-Essenz vom Spiritu Vini bereitet/ vermischet alles nach der Kunst wohl unter einander/ davon thut man 14. unter zwölff 42. mässige Fäßlein/ so erlanget man einen guten Spanischen oder Tockayer-Wein daraus.

Num. 152.

Potatos-Wein.

Die Potatos werden auf einem Rieb-Eisen gerieben/mit warmen Wasser angesetzet/ etwas Hesen zum Ferment/ und etwas Zucker darzu gethan/ man kan auch Melis-Zucker/ so man will/ darzu thun / so nun genug gejohren / muß man es von dem Sediment abziehen/sonsten wird es sauer.

Num. 153.

Die starcke Wein-Essenz.

Man nimmt zwantzig Maas guten alten Wein/ 4. Maas guten Spiritus Vini, thut darein zwey Kru-

Krusten Brod/ ziehet es mit lindem Feuer in einem Brenn-Zeug über/ wann es überdestilliret ist/ so thut man darzu ein halbes Pfund oder mehr Saltz aus Weyd-Aschen/ oder Sal Tartari, (zwey Pfund Reb- oder Weyd-Aschen / sollen ein halb Pfund Saltz geben) thut auch nach der Destillation ein oder 2. Pfund Canden-Zucker darzu. Es ist auch gut/ daß man es mit ein oder zwey Lothen Weinstein Saltz überdistilliren lasse.

Num. 154.

Fürtreffliche Essenz zum Hippocras.

Man nimmt Cardamömlein 4. Loth / der feinesten Zimmet 3. Loth/ Muscaten-Blüh/ Ingwer jedes 1. Quintlein / Nägelein 1. Loth / Galgant 1. Loth / vermischet es gröblicht zerstossen untereinander / thut solches in eine Phiolen/ und geust bey einer Maaß des allerbesten/ aus dem Wein selbsten gemachten / und hoch rectificirten Spiritus Vini darauf / vermacht dann das Glaß auf das Beste/ daß gar kein Spiritus heraus kommen mag / und setzet es 8. Tage lang in gelinde Digestion, schüttelt aber das Glaß zum öfftern wohl um / alsdann giesset man diese Extraction rein ab / presset das übrige durch ein sauberes Tüchlein aus / und filtriret es zusammen / durch ein rein Lösch-Pappier / darmit diese Essentia schön rein und lauter werde / verwahret es dann zum Gebrauch. Wann man nun einen guten Hippocras machen will / so thut man von dieser Essenz 20 oder mehr Tropffen/ nachdeme man solchen starck haben will/ auf eine Maaß Wein/ welcher zuvor mit 6. Lothen feinem Zucker wohl

süß gemachet worden ist / vermischet es wohl untereinander / so hat man einen sehr lieblichen und angenehmen Hippocras, mit dem Zucker kan man die Süssigkeit geben / wie man selber will / stehet in eines jeden selbst eigenem Belieben.

Num. 155.

Wie der Zucker darzu / auch auf das Lieblichste darzu zu bereiten.

Man macht feinen so genannten Stür-Zucker / zu einem subtilen Pulver / thut solchen in eine höltzerne Büchsen / und sprützet Citronen-Oel darauf / hier und dort / thut dann wieder gestossenen Zucker darüber / und wieder Citronen-Oel und Zimmet-Oel / was man will / darauf gesprützet / und also Tag-weise verfahren / biß die Büchse voll ist / dann wird es auf das fleissigste vermacht aufbehalten &c.

Num. 156.

Guter Rosinen-Wein.

Man thut der schönesten Rosinen / in einen grossen glatten höltzern Trog / mit Stielen und allen / geust auf einen dritten Theil der Rosinen / zwey drittheil Wasser / oder so viel als einem beliebet / stösset sie mit einem höltzern Stempfel starck und lange / thut es dann alles in ein Faß / oder lasset es vielmehr also stehen / und schüttet noch etwas heisses Wasser darauf / so werden die Rosinen sincken / und sich setzen: Alsdann lässet man die Feuchtigkeit / oder das Wasser herab / zu welchem Ende der Trog unten ein Loch haben muß / und legt einen geflochtenen

tenen Korb vor / daß die Beere nicht mit durchgehen. Wann es nun also in den Faß ist / so thut man ohngefehr auf ein Oxthoff ein halb Maaß Wein-Essig / das befördert / an statt deß Nitri, das Jähren: man muß wohl acht auf das Faß geben / dann es will Lufft haben / darmit es nicht zerspringe.

Num. 157.

Rheinischen Wein / dem besten welschen Wein gleich zu machen.

Man thut der besten Zibeben / nach Genügen / in ein zugericht Wein-Faß / und geust guten rothen alten Rhein-Wein darauf / und 3. 4 oder mehr mahlen rothen Most / lässet solchen verjähren / so erlanget man einen Wein / der dem Welschen nichts bevor lässet.

Num. 158.

Fürtreffliche Wein-Kunst / einen Wein zuzurichten / mit welchem man alle geringe Weine verbessern kan.

Man nimmt der Besten blauen abgezupfften Zibeben 8. Pfund /
kleiner Rosinlein 6. oder 7. Pfund.
Melis-Zucker ein achtel Centner.

Thut es zusammen in ein wohl zugerichtetes Wein-Faß / und giest bey 3. viertel Eymer / guten alten Rhein-Wein darauf / mit 3. viertel Maaß deß allerstärckesten Wein-Essigs / vermischet alles nach der Kunst wohl untereinander / und lasset es an einem

warmen Ort miteinander verjohren / so hat man einen solchen edlen Wein / mit welchem man alle geringe und saure Land-Weine dermassen veredlen und verbessern kan/darob sich nicht genugsam zu verwundern seyn wird.

Num. 159.

Oldenburger Rosinen-Wein.

Wann der Wein sehr gut/und viel Jahre lang währen solle/so muß man bey 10. Körbe der besten Rosinen / die gut und vollkommen am Gewichte sind/nehmen / und solche in ein rein Geschirr/ Kuffen oder Faß schütten / und so viel frisch rein Wasser darauf gießen / daß solches einer queren Hand hoch über den Rosinen stehe/ dann muß man es also etliche Tage/ als 5 oder 6 also stehen lassen / aber alle Tage einmahlen oder zwey/ mit einem saubern Rühr-scheyd umgerühret / die Kuffe oder das Geschirr / muß allezeit wohl verdecket seyn; So man nun siehet / daß die Rosinen anfahen wollen zu jähren/muß man das Wasser darvon abzapffen / und alsdann die Rosinen / mit einer durchlöcherten Schauffel heraus nehmen / in ein anderes starckes Geschirr/mit einem dicken Boden thun / und mit einem Holtze/so hierzu tüchtig und rein ist / auf das kleineste/als man kan/zerstossen lassen/alsdann muß man das vorige abgezapffte Wasser wieder darauf giesen/ und mit dem Rührscheyd wohl untereinander rühren / und etliche Tage also wohl verdeckt stehen lassen. Jedoch muß man auch wissen/daß wann dieses Geschirr mit solchem Wein / etwan an einem allzuwarmen Ort stehet / daß man es nicht über

zwey

zwey Tage allda müsse stehen lassen / oder daß man es gleich deß andern Tages auspresse / bey solchem Tractament, muß man ein 3 oder 4 faches härenes Beutel-Tuch / nach der Weite der gantzen Presse / daß es an allen Orten überhangen kan / einlegen. Diesen ausgepreßten Wein / muß man nun fein geschwinde in ein Faß giessen / und so das Faß darvon voll ist / muß man klein gestossen weissen Weinstein / auf eine Spannische Pippe ungefehr 3 viertel Pfund thun / so wird es im kurtzen anfahen zu jähren / als wie ein anderer natürlicher Wein / welches Jähren dann etliche Tage währet / und hernach wohl noch 3 oder 4. Monat noch also kochet. Dieser Wein / muß alle Tage etliche mahlen gefüllet werden / anfangs wird er graulicht von Farbe / und allgemach schön gelblicht. Wann er nun drey Wochen alt ist / kan er als ein anderer süsser Most schon getruncken werden / wann er aber über das viertel / oder gar ein halb Jahr alt ist / muß man solchen in ein reines Faß abziehen. Im Fall man aber solche Zeit nicht erwarten / und gerne bald Kauffmanns-Wahre daran haben will / muß man dieses Weins bey zwey Ohmen / und guten alten Wein eine Ohme miteinander vermischen / und ein halb Monat lang also liegen lassen / so hat man einen fürtrefflichen guten Wein / und Kauffmanns-Wahre / so sich in alle Ort verführen und verhandeln lässet.

Num. 160.

Fürtrefflicher Rosinen-Wein/ der an der Güte dem besten Malvasier/ Spanischen- und Tockayer-Wein nichts bevor lässet.

Hierzu nimmt man ein kleines Fäßlein von ungefehr 20. Maasen/ bereitet solches auf das Beste wie es seyn solle/ dann thut man der Besten/ von allen Stielen und Unreinigkeiten gesäuberten Rosinen 16 oder 18. Pfund/ und giesset darüber 3. Maaß warm Wasser/ füllet es alsdann mit einem guten alten Wein an/ biß fast oben an das Spund-Loch/ legt es alsdann in eine warme Stuben/ die in gleicher Hitze stets beständig und temperirt erhalten seyn muß/ so wird man sehen/ daß es in einer Zeit von 15 oder 20. Tagen/ (kan auch wohl öffters in 10. Tagen geschehen/) anfangen wird zu jähren/ welches oben bey dem Spund-Loch/ an denen sich erhebenden Bläslein und Jähren sich erzeigen wird: so nun solche Jährung bey 24. Stunden lang gewähret/ ist es Zeit/ daß man solchen Wein abzapffe/ und in ein anderes grosses Faß von einem Eymer haltend einfülle/ auf die Rosinen aber in dem Fäßlein/ so in der Stuben lieget/ muß man wieder halb so viel deß vorigen guten alten Weins/ und allemahlen auf 3. Maaß deß Weins/ 2. Pfund guten Melis-Zucker thun/ und auf das Neue wieder wie zuvor stehen lassen/ wann es nun 5 oder 6. Stunden also gestanden/ füllet man es gar mit besagtem

sagtem alten Wein / mit Hinzuthuung 3. Maaß warmen Wassers. Spunden voll an / so fånget es in 2 oder 3. Tagen wiederum / wie zuvor / an zu jåhren / und Blåslein außzuwerffen / dann zapffet man es wieder ab / und thut es zu dem andern Wein / so in dem grössern Fåßlein in den Keller lieget / dann thut man der folgenden vegetabilischen Essentz ein viertel Maaß / und låsset es als 5 oder 6. Wochen lang also unzugespundet liegen / so wird solcher Rosinen-Wein schön lauter hell und klar / und so man solchen darbey eines guten Aromatischen Geruchs haben will / kan man feinen Zimmet / Bisam / und Ambra darein hången / so erlanget man einen delicaten Rosinen-Wein.

Num. 161.

Bereitung der vegetabilischen Essentz / zu vorhergehenden Rosinen-Wein.

Man nimmt sehr guten alten Rhein-Wein 20. Maaß / guten aus Wein selbst gemachten Spiritus Vini 6. Maaß / schönen weisen Kanden-Zucker 1. Pfund.

guter Zimmet 1 halb Pfund.
Cardamömlein 4. Loth.
Någelein.
Muscaten-Blüh eines jeden 2. Loth.

Låsset es also 10. Tage lang stehen und beitzen / dann distilliret man bey 4 oder 5. Maaßen darvon herüber so erlanget man eine fürtreffliche Essentiam Vini, welche man in einen reinen Glaß auf das beste ver-

verwahren muß / mit welcher man alle geringe und schlechte Weine veredlen / dauerhafft / starck und beständig machen kan.

Num. 162.

Guten Spanischen Wein aus den Rosinen zu machen.

Man nimmt ein Faß / in welchem zuvor Spanischer Wein gewesen / thut darein gestossene Zibeben 20. oder 30. Pfund / giest darauf 4. Maß rectificirten Spiritus Vini 4. Pfund / gestossenen Weinstein und 60. Maaß Wasser / lässet das Faß an einem laulichten Ort stehen / und jähren. Darnach ziehet man es in ein anderes Faß / so hat man in kurtzen guten Spanischen Wein.

Num. 163.

Sehr köstlichen Rosinen Wein zu machen.

Man giesset in einen Kessel 7. Wasser-Eymer Wassers / und schüttet dareinn drey und ein halb Pfund guter frischer Rosinen / diese zerkochet man gantz in Wasser / läst dasselbige so süß als einen Meth werden / dann hebt man den Kessel von den Feuer / und lässet ihn erkalten / seyhet alsdann dem Wein gemächlich durch / giest ihn in ein Wein-Faß / und von dem schärffesten rothen Wein-Essig eine Maaß darunter / darmit die allzugrosse Süssigkeit der Rosinen ein wenig gebrochen werde. Endlich thut man 9. Pfund gantz klein gestossenen Weinstein darzu / giest über diß auch den vierdten Theil des besten

Weins

Weins darzu/füllet es also und verspündet das Faß/ nach 8. Tagen kan man solchen anzapffen.

Num. 164.

Einen Wein zu machen/der so gut als ein Spanischer.

Man nimmt Zucker 8. Pfund/grosse Rosinen/ daraus die Kerne gethan sind/4. Pfund / klein zerschnitten/dieses kochet man unter einander / daß es einem Syrup gleich wird / dann colirt man diesen Liquorem also warm / und über die feces giesset man einen gutẽ Wein/so viel nemlichen als das Drittheil des Liquoris den man colirt,ausmachet/das lässet man mit einander erwärmen / hernach presset man es aus / und vermischet es mit den vorigen Liquore, dann thut man es alsdann in ein Fäßlein / oder anderes bequemes Geschirr/ und lässets Jahr und Tage stehen / so gibt es einen Wein/der den Spanischen übertreffen solle. Verlanget man ihn von einem Aromatischen Geschmack zu haben / so thut man zu jedem Pfund des Liquoris Tincturæ Cinamomi 1. g. Tincturæ von Gewürtz-Negelein 17. Tropffen. Wann die Kerne nicht aus den Rosinen genommen werden/so gibts dem Wein einen herben Geschmack.

Num. 165.

Die Würtenbergische Wein-Kunst.

Man nimmt 13. Pfund frischer Rosinen/der kleinen oder halb-kleinen u. halb grosse/13. Pfund Melis-Zucker/42. Maaß guten alten Wein/ein Seidlein Essenz, alles nach der Kunst unter einander gemenget/darunter zwölf 42.mässige Fäßlein gethan/ so wird Spanischer oder Tockaischer Wein daraus.

Num.

Num. 166.

Die Wein zu verbessern / daß sie dem besten Malvasier gleich kommen.

Hiezu seyn drey Stuck von nöthen / als erstlichen Melis-Zucker / der die allerbeste Süssigkeit giebet / zum andern / kleine Rosinlein / diese machen daß der alte Wein fermentiret / wie der neue. Zum dritten / Spiritus Vini, der gibt ihme Seel und Geist / und stärcket ihn / daß er dauren kan / und dieses leztere Stuck muß man vor allen Dingen in Bereitschafft haben / und vorhero bereitet werden.

Num. 167.

Einen fürtrefflichen Malvasier zu machen.

Man nimmt Galgant / Gewürtz-Negelein / Cardamömlein / Zimmet und Ingwer / stösset alles gröblicht und lässet sie 24. Stunden in Spiritu Vini in einem wolvermachten glässern Geschirr weichen / hernach thut man diese Dinge in ein leinen Tuch / hänget sie an einen Faden in die Tonne / die da anderthalbe Last Claret-Wein hält / und lässet sie drey Tage darinnen / so wird man einen so starcken Wein haben / als der natürliche Malvasier ist.

Num. 168.

Den sogenannten Populus-Wein zu machen.

Hierzu nimmt man eine Maas Rheinischen / guten alten Wein / 1. Maas guten Spanischen Wein / 3. Pfund Zucker / 2. Maas Wasser / ein wenig guter Zimmet / Veil-Wurtz / 1. Loth Zimmet / 12. oder 15. Gewürtz-Negelein / 8. Gran feinen

Bisam /

Bisam/und 4. Gran Ambra/damit verfähret man denn also: Man setzet 2. Maaß Wasser in einem Kessel auf das Feuer/dann thut man die 3. Pfund Zucker darein/hernach die Zimmet nicht zerstossen/ sondern an einen Faden zusammen gebunden/darmit es hernach im Abschaumen nicht verlohren gehe/denn diese Zimmet kan auch wol etliche/als drey oder viermalen dienen/ins Wasser ein wenig/ darnach die Negelein/mit ein halb Loth Veil-Wurtz gröblich zerstossen/in einen reinen Tüchlein schlaff eingebunden/so gibt es desto besser seine Krafft von sich/nachdem viel darinnen/ hebt man dieses Gewürtze/weilen solches öffters dienen kan/auf/unterdessen machet man von 4. oder 5. Eyerweißen einen Schaum/den giesset man in das siedende Wasser/ giebt wol Acht/daß es im sieden nicht überlaufft/ das Wasser an sich selbsten lauffet nicht über/wenn es aber mit dem Eyerweiß-Schaum bedecket wird/ und das Wasser darunter keine Lufft hat/da braucht es Auffsehens/daß es nicht überlauffe. Solches Sieden mit dem Eyerklar/muß eine halbe Stunde lang geschehen/ aber allezeit fleissig abgeschaumet werden. Darauf nimmt man es von dem Feuer und lässet es ein wenig erkalten/und giesset mittlerweile den Spanischen und Rheinischen Wein zusammen in eine Flaschen/und lässet hernach das abgekühlte Zucker-Wasser durch ein reines Tüchlein darzu hinein lauffen/vermacht hernach die Flaschen auf das beste/und reibet alsdann den Bisam und Ambra mit seinem Zucker in einem Mörsel gar wol ab/thut es in ein leinen rein Tüchlein/und hänget es also an einem Faden gebunden/in die Flaschen/und setzet es

Num. 166.

Die Wein zu verbessern / daß sie ... besten Malvasier gleich kommen.

Hiezu seyn drey Stuck von nöthen / als ...
chen Melis-Zucker / der die allerbeste Süssigk...
bet / zum andern / kleine Rosinlein / diese mach...
der alte Wein fermentiret / wie der neue. Zum ...
ten / Spiritus Vini, der gibt ihme Seel und ...
und stärcket ihn / daß er dauren kan / und diese ...
re Stuck muß man vor allen Dingen in B...
schafft haben / und vorhero bereitet werden.

Num. 167.

Einen fürtrefflichen Malva... zu machen.

Man nimmt Galgant / Gewürtz-N...
Cardamömlein / Zimmet und Ingwer / stö...
gröblicht und lässet sie 24. Stunden in Spi...
ni in ein... wolvermachten gläsern Gesch...
chen ... ach thut man diese Dinge in e...
... et sie an einen Faden in die T...
... albe Last Claret-Wein hält / ...
... ge darinnen / so wird man ein...
... haben / als der natürliche Ma...

Num. 168.

...n sogenannten Populus... zu machen.

...ierzu nimmt man eine Maa...
... Wein / 1. Maas g...
... er / 2. Maa...

... an / und zeitiget also dieser feu-
... reiffen Wein in dem Faß / daß
... ieblicher und beständiger Wein
... mmt man aber zu einer Ohme
... dieses Spiritus, so bleibet der
... Und so man auf einen Ohm
... er 8. Maas starcken Spiritus
... hren liesse/so würde der Wein
... rck/und stärcker / als man ihn
... überstarcke Weine aber könte
... e verschlagene matte Weine/
... wann nemlichen von diesem
... e halbe Ohme/auf eine gan-
... ein gethan würde. Können
... solchen Spiritus, nicht allein
... ert / sondern auch die alten
... ieder erfrischet und verbes-
... es muß man also verstehen /
... le geringe Weine verstärcket
... n Spiritum mit jähren lässet/
... e können also und auf diese
... t werden / weilen dieselbigen
... e das Jähren solle man keinen
... e die Weine thun / dann nichts
... o. So man aber / die alten
... stärcker machen und verbessern
... an solches mit einen verjohrenen
... en neuen Wein (darunter mehr
... n komen/ als in einem solchen / den
... n wollte) verrichten. Auf diese Wei-
... Jahre/ zu Herbst-Zeiten / die neuen
... ssern / auch einen Theil neuer ...
... achen / damit man die alten

P 2

in einen kühlen Keller / und filtrirt es nach etzlichen Stundē. Man thut aber besser / daß man die Bisam und Ambra erst nach dem filtriren hinein hänget / und 24. Stunden lang darinnen lässet / dann ist dieser liebliche Getranck / fertig und bereitet.

Num. 169.

Glauberi Modus, die unzeitigen Weine im Fasse zu zeitigen.

Man rectificiret einen Spiritum Vini, oder nur Heffen-Brandwein / per se auf das beste / daß er fein starck werde / denselbigen giesset man hernach auf einen weißgebrannten Weinstein / oder nur gebrannte Wein-Hefen / ist nun des Spiritus viel / so muß man auch viel calcinirten Weinstein darein thun / nemlich auf iedwedes Pfund Spiritus, 4. Loth gebrannten pulversirten Weinstein / und alsdann noch einmalen in einen kleinen Kesselein abgezogen / so nimmt der Spiritus Vini von der gebrannten Wein-Hefen oder Weinstein / eine sonderliche Stärcke zu sich / und wird gantz feurig werden. Dieses starcken Brandeweins / thut man so viel in den neuen jährenden Most / als man will. So man dessen viel darein thut / so wird der Wein nur desto stärcker / doch solle man auch nicht gar zu viel hinein thun / auf daß der Wein wol jähren könne / dann so der Wein nicht jähren kōnte / so würde man an dem Wein schmecken / daß Brandenwein darein komen wäre / und würde unlieblich davon seyn. Zu einer jeden Franckfurter Ohme / als ohngefehr 125. gemeiner mittelmässiger Kannen / solle man 4. Maas dieses starcken Spiritus Vini nehmen / so erlanget der saure Wein Stärcke genug / daß er für einen guten

ten Wein passiren kan / und zeitiget also dieser feurige Spiritus den unreiffen Wein in dem Faß / daß ein edler/gesunder/lieblicher und beständiger Wein daraus werde. Nimmt man aber zu einer Ohme weniger als 4. Maas dieses Spiritus, so bleibet der Wein auch geringer. Und so man auf einen Ohm neuen Wein / 6. oder 8. Maas starcken Spiritus nehme/und darmit jähren liesse/so würde der Wein auch zweymalen so starck/und stärcker / als man ihn trincken könte/ solche überstarcke Weine aber könte man gebrauchen/andere verschlagene matte Weine/ darmit zu verstärcken / wann nemlichen von diesem überstarcken Wein/eine halbe Ohme/auf eine gantze Ohme geringen Wein gethan würde. Können also durch Hülffe eines solchen Spiritus, nicht allein die neue Weine verbessert / sondern auch die alten und geringen Weine wieder erfrischet und verbessert werden. Aber dieses muß man also verstehen / daß in Herbst-Zeiten alle geringe Weine verstärcket werden/wann man den Spiritum mit jähren lässet/ die alten Weine aber können also und auf diese Weise nicht verstärcket werden / weilen dieselbigen nicht jähren/und ohne das Jähren solle man keinen Spiritum Vini unter die Weine thun / dann nichts Gutes daraus wird. So man aber / die alten schlechten Weine stärcker machen und verbessern wolte/ so müste man solches mit einen verjohrenen überstarck gemachten neuen Wein (darunter mehr Spiritus im jähren komen/ als in einem solchen / den man also trincken wollte) verrichten. Auf diese Weise kan man alle Jahre/ zu Herbst-Zeiten / die neuen Weine verbessern / auch einen Theil neuer Weine überstarck machen / damit man die alten geringen

Weine hernach durch das gantze Jahr verbessern kan. Und dieses Saltz/ davon der starcke Spiritus Vini abgezogen/ kan man wieder ausglühen/ ist wieder so gut als es zuvor gewesen / und kan also zum öftern/ zu solcher Arbeit gebrauchet werden / also daß diese Verstärckung der geringen Weine gar wenig kostet/ und doch viel Gutes damit ausgerichtet werden kan/ dann alles dieses/ was zu dieser Verbesserung man selber bereiten kan / nemlichen den Spiritum aus der Hefen / und kan man solche Hefen nicht besser anbringen / als daß man den Spiritum davon abziehet / und andere Weine im Herbste darmit verstärcket. Desgleichen kan man solche Hefen/ davon der Brandewein gezogen/ trucknen/ in einen Hafners-Ofen brennen / und den rectificirten Brandwein / oder Spiritum Vini, noch einmalen darüber abstrahiren/ daß er feurig wird. So man aber die Weine etwan lieblicher verstärcken will / so kan man die alten schlechten Weine distilliren / und den übergehenden Spiritum (welcher viel lieblicher seyn wird/ als ein Brandwein aus der Hefen gemachet) zu Herbst-Zeiten mit neuen Wein oder Most jähren lassen / giebt überaus liebliche Weine / und werden solche neue Weine auch viel ehender klar / als andere Weine / da kein Most mit gejohren ist. Die Ursach ist diese/ weilen alle Weine einen sauren Weinstein haben / davon die Weine ihre liebliche Säure bekommen / aber immerdar ein Wein mehr dann der andere / nach dem Ort / da der Wein gewachsen und zeitig worden ist. Dann je zeitiger die Weine/ je weniger Weinstein sie haben/ je unzeitiger aber/ je mehrer Weinstein.

Die

Die Spanischen haben gar keinen Weinstein/ weilen die Trauben überzeitig reiffe werden. Die Französischen haben zwar etwas/doch kaum halb so viel/als die Teutschen Weine/die nimmer/doch selten/so überzeitig werden/als die Spanischen oder eine Französische. Gleichwie nun die Rheinische und andere Teutsche Weine/wegen ihrer lieblichen Säure/viel anmuthiger zu trincken seynd/als dieser fette Spanische oder Französische; also seynd auch hingegen diejenigen Weine welche gar zu sauer und unzeitig geblieben/ desto unlieblicher/ und haben gar zu viel sauren Weinstein bey sich/ welche durch seine Säure die Weine ringert/ und unlieblich zu trincken machet/ darzu haben auch alle solche sauere Weine/wenn sie nicht recht zeitig sind/ wenig Spiritus, und werden darum so leichtlich schimmlicht/ zähe/ lang und kanicht/ und verderben. So man aber einen Spiritum Vini Tartarisatum, darmit jähren lässet/so erlanget der Wein durch den Spiritum seine Stärcke / und durch den gebrannten Weinstein/ darüber der Spiritus abstrahiret/ und eine feurige Krafft/ daraus gezogen/ einen Niederschlag der übrigen Säure. Dann ein gebrandter Weinstein / oder Wein-Hefen aller Säure entgegen ist/also daß man auch einem sauren Essig seine Säure damit benehmen kan/ wann man es hinein thut. Darum tödtet das feurige Wesen/ so der Spiritus aus der Wein-Hefen gezogen/die gröbste Säure in den Wein/daß derselbige/ in Gestalt eines Weinsteins/zu Boden fället. Kan also füglich durch den Spiritum Vini Alcalisatum, die Säure in den unzeitigen Weinen niedergefället/ und

auch zugleich dardurch verstärcket werden / welches wahr und gewiß ist.

Num. 170.

Welschen Wein zu machen.

Man nimbt abgebrochener Wein-Beeren / weiß oder roth / legt solche 14. Tage auf das Stroh / oder so lang biß sie welcke / wie Zwiebeln werden / alsdann geust man Most darüber / die rothen Beer müssen wohl verdecket / zum wenigsten 24. Stunde stehen / alsdann so viel abgeschöpffet / als man kan / und in ein Fäßlein besonders gefüllet / dieser Wein wird sehr gut.

Das Fäßlein darzu zu bereiten.

Man brennt die Fäßlein mit gutem darzu bereiteten Brandwein / aus / ehe man den Most hinein lässet / und lässet zween Finger das Fäßlein leer / alsdann füllet man den Brandwein durch ein Röhrlein fein sachte auf den Wein / daß er sich damit nicht vermische / sondern als ein Oel darauf schwimme / verpicht es hernach / und legt es an einen kühlen Ort.

Num. 171.

Oesterreicher-Wein wie Moseler Wein zu machen.

Man nimbt ein rau Fäßlein / brühet es aus mit Holder-Blumen und Scharlach-Wasser wohl gesotten / lässet es eine Weile in diesem Geschmacke liegen / hernach nimmt man schönen treugen Holder / der nicht gar ausgeblühet / und Scharlach / doch

also

also/ daß der Holder vergehe / und alles dem Geschmack nach/ so eingerichtet seyn / daß es dem Moseler Wein gleich werde. Nach Martini / wann der Wein verjohren / ziehet man den Wein in diese Fäßlein / darinnen diese Stücke mittlerweile gelegen haben.

Num. 172.

Wein dem Welschen gleich zu machen.

Man thut abgezupffte frische Rosinen in ein Faß/geust guten rothen/alten Wein darauf / und 3. oder 4. und mehrmalen rothen Most darauf / so wird er seyn/wie ein welscher Wein.

Num. 173.

Böckeser-Wein zu machen.

Man nimmt 3. Stücklein gebrandt Brod/thut es in ein Säcklein in dem Wein im Jähren / und lässet es 8. Tage darinnen.

Num. 174.

Ein hübscher Abzug zum Wein.

Man nimmt der besten Veyl-Wurtz/Kemen-Aeuglein/Schwefel eines jeden 1. Loth/ Negelein/ Zimmet/Cardomömlein/Muscaten-Blüh/Muscaten-Nüß/langen Pfeffer und Weyhrauch/ jedes ein halb Loth/weisser Paradiß-Körner 6. Loth/ Myrrhen 1. Quint /vermischet alles gestossen unter einander / thut es dann in einen verglasurten Scherben/setzet es auf Kohlen/und lässet es also zergehen/ und brauchet es dann / wie bewust.

Num. 174.

Wie der Wein samt dem Lager auf das beste abzulassen.

Wann man den Wein samt dem Lager aufgerühret ablassen will / so nimbt man auf ein Fuder von 24. Eyern das Weisse / klopffet solches auf das beste ab / darnach nimbt man ein Mäsel Saltz / und ein wenig schön Weitzen-Meel / und so viel lauteres Sandes / lässet den trüben Wein aus dem Faß darzu ab / rühret es wohl unter einander / und geust den Wein zu dreyen malen in das Faß / und rühret zu jeden mal / wie vorher / mit einem durchlöcherten Rührscheid / wohl ab / und lässet ihn ruhen / so wird er bald lauter; Zu diesen muß man vorhero alles in guter Bereitschafft haben / daß die Fasse sauber / nicht schmeckend / wohl abgebunden seyen.

NB. Vor allen ist bey dem Ablassen wohl zu verhüten / so viel möglich / daß der Wein nicht verrauche / dahero am besten / wann man blechene / eckichte / in drey Bäuche oder Büchen abgetheilte Röhren habe / davon das obere Ort / in die Pippen / das andere aber in das Faß gehe / so man beyderseits mit einem saubern Tuch vermachen kan / damit keine Lufft darzu kommen möge. Auch müssen saubere Schäffer von Holtz oder Kupffer / Füll-Kannen mit einem Schnabel / höltzerne oder blecherne Triechter / mit einem weiten Mund-Loch / und was man etwan sonsten zum Gebrauch vonnöthen hat / alles in Verbereitschafft stehen.

Num.

Num. 176.

Noch ein anders / so den Wein schön lauter und klar machet.

Wann man Benedicten-Wurtzel / und etliche Gewürtz-Negelein gepülvert / in einen halben Seidel guten Brandwein legt / und also in den Wein thut / so wird der abgezogene Wein schön / lauter / klar und gut. Man solle im Abziehen auch bedencken / daß es nicht windigt / sonstern still und schön seye.

Num. 177.

Noch ein schönes Secretum, den abgezogenen Wein sehr gut zu machen.

Man nimbt eine schöne / frische Pomerantzen / und bestecket es über und über mit frischen Gewürtz-Negelein / und hängets in das Wein-Faß / das machet dann den Wein sehr kräfftig und gut.

Num. 178.

Den Wein starck zu erhalten.

Nimb 1. Loth Weyhrauch und so viel rothe Myrrhen / mache es zu Pulver / und thue es in ein Säcklein in den Wein / so bleibt er starck und gut.

Num. 179.

Starcken Wein zu machen/ der bald truncken machet.

Nimm 1. Loth Weinrauten-Saamen/ stosse es klein/ nimm 1. Vierthel Zucker auch gestossen/ jedes absonderlich in ein Säcklein gethan/ und in den Wein gehenckt/ so wird er starck.

Num. 180.

Ein schönes Kunst-Stuck/ den Wein zu kühlen/ so man kein Eyß hat.

Solches beschreibet Cardanus im 13. Buch von den Subtilitäten also; Man nimmt hundert Pfund frisch Brunnen-Wasser/ 20. oder 25. Pf. Saliter/ theilet dieses in 3. Theile ab/ von diesem giest man 2. Theil unter das Wasser und stösset/ reibet und rühret es mit einem höltzernen Stössel erstlichen gemach/ hernachmals etwas stärcker/ und wann die Kälte zunimmt / muß man auf das geschwindeste rühren/ doch allezeit auf eine Seiten/ auch mag man es mit einem Finger zum öfftern probieren/ und so es auf den höchsten Grad erkaltet ist/ so thut man die Helffte von dem hinterbliebenen Saliter hinein/ und rühret es abermalen/ und endlichen thut man auch gar den Uberrest hinein/ und rühret es/ biß man es mit der Hand kaum leiden kan / würde man aber nun ein wenig umkehren/ und auf die andere Seiten rühren/ würde

es nichts von seiner Kälte verlieren / wo du es aber vorhin thätest / würde es viel nachlassen. Wann man nach dem Gebrauch diß Wasser siedet / biß es ausdünstet / so kan man den Salpeter wiederholen; daferne man einen Löffel voll auf das Pflaster geust / und es gestehet / so ist es genug gesotten / doch ist zum Kühlen (wie Cardanus meldet) das rechte Eyß besser.

Num. 181.

Einen Wein zu Sommers-Zeit in der grösten Hitze über Land zu führen / daß er so kühl bleibe / als ob er in einem Keller stünde.

Man schencke den Wein in eine gläserne Flaschen / welche hernach in einem ledernen oder andern Geschirr geschlossen wird / und darzwischen an allen Orten zerstossener Salpeter angefüllet werden kan / so bleibet der Wein gantz frisch / welches auch denjenigen dienstlich / so hohe Häuser an der Sonnen gelegen / da sie nicht allezeit frisch Kühl-Wasser haben können. An etlicher hohen Personen Häuser / pfleget man das Eyß in Höhlen aufzuheben / und im Sommer den Wein darinnen zu kühlen / welches doch sehr gesund. Andere haben Schlangen in den Kellern / setzen Flaschen voll Wein zu ihnen / die sich denn / aus Begierde / so sie zu dem Wein tragen / um die Flaschen winden / und mit ihren kalten Leibern dermassen kühlen / daß der

der Wein gantz annehmlich/und/ dessen sich zu verwundern/gesund zu trincken seyn solle.

Num. 182.

Köstlicher Citronen-Wein/der dem Gustossiner-Wein gleich kommet.

Man nimmt einen Eymer Most/ darein thut man etwan von 3. oder 4. frischen und schönen gelben Citronen die Schaalen auf das dinneste abgeschnitten / und zwischen zweyen Papieren getrocknet/ und thut sie in ein Säcklein. Wann man nun will / so thut man auch die Schaalen von einem halben dutzend frischer Pomerantzen/ auch wohl getrocknete Melissen / so viel man mit fünff Fingern fassen und begreiffen kan / darzu/Scharlach/Wald-Meister / jedes eben so viel / und lässet dieses alles mit gieren. Ferner / wann die Trauben gut werden/bricht man sie ab/und thut sie in ein Fäßlein auf einen Oesterreichischen Eymer / welcher 40. Maas hält / ein gutes Vierthel solcher Trauben/ oder Weinbeer / den Most hierzu aber nimmt man lieber von der andern Presse / so wird er desto klärer / hiermit lässet man alles zusammen jähren. Man kan auch wohl etwas Kandel-Zucker darzu thun/so wird er so edel und gut/wie ein Gustossiner-Wein.

Num.

Num. 183.

Auf eine andere Art.

Wann der Herbst gut worden / so nimmt man der obigen Ingredientien ; bricht die Beeren ab / und lässet sie bald trocken werden / alsdann thut man alles in ein Fäßlein alten Wein / wann er schon nicht der Beste ist / auf einen Eymer alten klaren Wein / schütte Moste von der andern Presse / ohngefehr 6 oder 7. Maaß / dieser macht den alten Wein wieder gührend / und schön Gold-gelb.

Num. 184.

Guten Moßler-Wein zu machen.

Man nimmt ein neu Fäßlein / brühet solches mit Holder-Blumen und Scharlach-Wasser wohl gesotten / lässet es eine Weile in diesem Geschmacke liegen / alsdann füllet man es mit einem guten Most / nimmt hernach getreugten Holder / der nicht gar ausgeblühet / und noch knöpflicht ist / und Scharlach / doch also / daß der Holder vorgehe / und alles / dem Geschmacke nach / so eingerichtet seye / daß es dem Mosler-Wein gleich werde. Nach Martini / wann der Wein verjohren / ziehet man den Wein in diese Fäßlein / darinnen diese Stucke mittler Weile gelegen haben.

Num. 185.

Ein sehr gute Composition von Weinen.

Man nimmt sehr guten süssen weisen Most / ver-

vermischet solchen mit so viel rothen Most / als man gedencket / zur Färbung deß weisen Mostes nöthig zu haben / darein hänget man in einem reinen Säcklein / von Haar-Beutel-Tuch gemachet / etwas Zimmet / Nägelein / Cardamömlein / Muscaten-Blüh / und auf das dünneste ausgeschnitten / und zwischen Papieren getreugter Citronen-Schaalen rc. und lässet es also miteinander jähren / so wird man alsdann einen sehr fürtrefflichen / und wohlgeschmacken sehr anmuthigen Wein erlangen / darüber sich höchstens zu verwundern seyn wird.

Num. 186.

Neue Wein geschwinde zu clarificiren.

Man muß einen guten Theil deß besten Mostes oder mehrers in ein Faß thun / den andern Theil muß man in einen reinen Kessel über das Feuer setzen / und schöner weiser klein zerschnittener Haußen-Blasen darein thun / und mit einander sieden lassen / biß es wie ein dünner Brey wird / solchen muß man also heiß in den Most hinein giesen / und hernach das Faß wohl vermachen / rc.

NB. Daß Faß muß nicht gar zu voll gefüllet seyn.

Num. 187.

Uberaus guten Beer- oder Trauben-Wein zu machen / der dem Italiänischen Weine gleich kommet.

Man nehme der schönesten / besten und süssesten Trau-

Trauben/so man bekommen kan/ und schneide die Stiele/so viel möglich/ab/ und nehme dann von einem saubern zugerichteten Faß/ den einen Boden aus/ belege dann den untersten Boden über und über mit den Weinbeeren oder Trauben/ hernach eine Lage Häßline Spähne/und wieder eine Lage Trauben und Corinthen/ eines um das andere/ biß das Faß über halb voll ist/ hernach zugeschlagen/ und von dem besten Most darauf gezapffet/ nnd also verjähren lassen/ so überkommet man einen sehr delicaten Wein.

Also machet man auch den Zitwer-Wein: der Zitwer muß klein gestossen werden/ und allezeit wann eine lage Wein-Trauben geleget worden/ so streuet man den gestossenen Zitwer auf die Lage Wein-Trauben/ welches dann einen gar gesunden Wein abgeben wird.

Num. 188.

Maulbeer-Wein zu machen.

Man zerdrucket oder zerquetschet frischer wohlzeitiger Maulbeer/so viel man will/ durch ein rein Tüchlein/daß der Safft recht heraus gehe/ und das Tüchlein recht roth werde/ dann legt man das Tüchlein wieder 4. Tage in den Wein/ so wird er schön roth.

Num. 189.

Einen sehr köstlich wohlschmeckenden Wein / von Mösten zu machen / so sehr gesund ist / und am Geschmack / den besten Italiänischen Weinen gleich kommet.

Man nimmt der allerfeinesten Zimmet 8. Loth / Muscaten-Blüh 1. Loth / Muscaten-Nuß 2. Loth / frischer Gewürtz-Nägelein / Cardamömlein 1 und ein halb Loth / Zitwer 1 und ein halb Loth / frischer Cubeben ein halb Loth / langen Pfeffer 2. Quintl. Caryophel-Wurtz 4. Loth / rothen Canden-Zucker 1. Pfund / vermische alles gröblicht zerstossen untereinander / thue es zusammen in ein länglichtes Säcklein / von Haar-Beutel-Tuch gemacht / mit etlichen sauber ausgewaschenen Bach-Kiesel-steinlein / und hänge es in den Most / lasse solchen darmit vergehren / biß er schön klar und lauter wird / hernach kan man ihn anstechen / wann man selber will / dieser Wein dauret hernach sehr lang / aber mercke / daß man besagte Spetzereyen forthin immer darinnen lassen kan.

Num. 190.

Auf eine andere Art / dergleichen Wein von den Trauben zu machen.

Man nehme der schönesten und besten Trauben / so viel man selber will / und schneide die Stiele / so viel

so viel möglichen ab / dann nehme man einem Faß den einen Boden heraus / und belege den untersten Boden über und über mit besagten Beeren / hernach mache man eine Lage häßline Späne / und wieder eine Lage Trauben / und continuire also eines um das andere / biß das Faß über halb voll ist / dann muß man es wieder zuschlagen / und von dem besten Most anfüllen / hernach von Zimmet / Nägelein / Cordamömlein / Muscaten-Blüh ꝛc in einem Säcklein darein hangen / und also mit einander verjähren lassen / so überkommet man einen sehr delicaten Wein.

Gleicher Gestalten kan man auch einen guten Zitwer-Wein bereiten / wann man mit klein zerschnittenen Zitwer- und Weinbeeren eine Lage um die andere machet / zu allerletzt aber gestossnen Zitwer streuet ꝛc. / giebt auch einen gesunden und delicaten Wein.

Num. 191.

Dem neuen Wein einen solchen Einschlag zu machen / daß er hernach wie ein welscher Wein schmäcken mag.

Man nimmt der feinesten Zimmet 4. Loth / frischer Gewürtz-Nägelein 2. Loth / Cardamömlein 2. Loth / Muscaten 2. Loth Coriander 1. Loth / Galgant 4. Loth / langen Pfeffer 2. Loth / Cubeben 2. Loth / Süßholtz und Florentinischer Veylwurtz / jedes 2. Loth / Pfirsing-Kern 8. Loth / der schönesten Weichsel- oder sauer Kirschen-Kern 6. Loth / mische

es gröblicht zerschnitten untereinander / thue es zusammen in einem grossen Glaß-Kolben / und fülle dann das Glaß mit dem besten / aus dem Wein selbsten destillirten Spiritu oder Brandwein an / verbinde dann das Glaß auf das beste / und lasse es 8 oder 14. Tage lang in der Sonnen stehen / dann giesse den Spiritum Vini rein ab / lasse solchen durch ein rein Tuch lauffen / und fülle das Glaß wieder mit frischen Spiritu Vini an / lasse es mehr an der Sonnen stehen / hernach verwahret man solchen / so man dessen zur Gnüge bereitet hat / auf das beste. Wann man nun mit solchem die neuen Weine starck und kräfftig machen will / so thut man deß besagten Spiritus nach Belieben darein / so erlanget man einen fürtrefflichen Wein / welcher dem Italiänischen Weine beynahe in allem gleich kommet / und von vielen dafür getruncken wird.

Num. 192.

Köstlicher Hippocras.

Wann man dessen eine Maaß nur machen will / so nimmt man der besten Zimmet 3. Loth / Ingwer 1. Loth / Nägelein 8. Stuck / Muscaten-Nuß ein Stuck / langen Pfeffers / Muscaten-Blüh / Paradiß-Körner / eines jeden ein wenig nach Belieben / Violen-Wurtz 1. Loth / Zucker 1. viertel Pfund / Wein eine gute Maase / lässet es miteinander gelinde kochen / dann coliret man es etliche mahlen / durch einen reinen Filtz / so hat man einen angenehmen gereinigten Wein / will man ihn roth haben / so nimmt man rothen Wein darzu. Verlanget man ihn stärcker oder schwächer von Gewürtze / so mehret oder mindert man die Dosin nach Belieben.

Num.

Num. 193.

Noch ein anderer Hippocras.

Man nimmt zu 3. Maaßen weissen Wein / 2. Loth Zimmet / und ein wenig Ingwer rein gepulvert/und 1. ℔ Zucker / lässet es 7 oder 8. Stunden darinn weichen in einem saubern wohlvermachten Geschirr/hernach muß mans 7 oder 8. mahlen durch einen Müller-Sack lauffen lassen/ so dann in Flaschen giessen / wohl vermachen / und zum Gebrauch aufheben.

Num. 194.

Noch ein anderer.

Man nimmt 3. Loth Zimmet / 1. Loth Veyl-Wurtz / Paradiß-Körner und Ingwer jedes 1. Quintl. / Zucker 1. Pfund und einen halben Vierling zerstossnen/alles gepulvert/und auf obige Weise zubereitet / man kan wohl 5. oder 6. süsse zerstossene Mandeln / oder ein wenig Kühe-Milch darzu thun/den Hippocras desto eher zu läutern.

Num. 195.

Ein guten Aquavit zu machen/daraus man allezeit/wann man will/einen Hippocras machen kan.

Nimm 4. Loth auserlesenen Zimmet / 1. Loth Ingwer/ 1. Quintl. Nägelein / und 1 halb Quintl. Muscaten-Nuß/ anderthalb Quintl. Pfeffer / Paradiß-Körner eben so viel / alles gepulvert in zwey Maaß guten und offt abgezogenen Brandwein gethan/ in einem Glaß wohl vermachet / darinnen 4 oder 5. Tage gelassen / und täglichen 3 oder 4.

mahlen wohl untereinander geschüttelt/ darmit die Krafft wohl in den Brandwein komme / hernach durch ein rein Tuch gesiehen / und wohl aufgehebt. Man kan so viel geläuterten Zucker/als man selbsten will darzu thun. Wann man darvon 2 oder 3. Eß-Löffel voll in eine Maas Wein schüttet / macht es den gantzen Wein wohl geschmack.

Num. 196.

Einen sehr köstlichen gewürtzten Wein/ Hippocras genannt/ zu machen.

Der Hippocras wird sonderlich Winters-Zeit gemachet/und bereitet von Zimmet-Rinden / Ingwer / Zucker und guten rothen Wein: man thut deß besten Zimmets anderthalb Loth / weisen Ingwer 1. Loth / Galgant ein halb Loth / alles zu Pulver gestossen in ein Glaß / schüttet ein wenig Wein darüber/lässet es über Nacht stehen/Morgens thut man anderthalb Maas rothen Wein darzu; im Mangel rothen Weins / leget man 1. Nacht oder 3. Klapper-Rosen / und so viel Zucker und Würtze/ darnach er süsse seyn solle/in den Wein.

Oder man stösset zusamen 4. Loth guten Zimet / zwey Loth Ingwer/ Paradiß-Körner ein halb Loth/ Galgant/ Nägelein/ Muscat-Nuß/ Cubeben/ Cardamömlein jedes anderthalb Quintlein / von dieser gestossnen Gewürtz-Mixtur nimmt man ohngefehr 1. Loth auf die Maaß Wein / vermischet den gestossenen Zucker kalt unter den Wein / lässet es durch ein spitzig Wüllen darzu bereitet Säcklein lauffen. Dieser Getranck ist anmuthig/ wird Morgens nüchtern getruncken / den blöden Magen zu stär-

stärcken / ist auch für alle kalte feuchte Hirns- und Nieren-Kranckheiten / sonderlich Winters-Zeit / und kalten Leuten.

Num. 197.

Eine andere Art Hippocras, oder lautern Tranck zu machen.

Man kan es machen / entweder von Seck oder weissen Wein / aber Seck ist besser: Zu jedem Stübichen nimmt man 1. Pfund Zucker / eine Untze Zimmet / eine Untze Pfeffer / oder ein wenig Cardamomen / was man will / lässet dieses alles eingemachet liegen 24. Stunden lang / rühret es umb 2. oder 3. mahlen währender Zeit / darnach thut man zu jedem Stübichen eine Nösel Milch / und lässet es durch ein Gallert-Säcklein lauffen / hänget es auf in engmündichte Krüge / bindet sie starck zu / und setzet sie an einen kühlenden Ort; Es wird ein gantz Monat gut seyn.

Num. 198.

Lutter- oder Lauter-Tranck zu machen.

Man nimmt zu 3. Maasen weisen Wein / 2. Loth Zimmet / und ein wenig Ingwer rein gepulvert / auch 1. Pfund Zucker / lässet es 7. oder 8. Stunden in einem saubern und wohlgemachten Geschirr weichen / alsdann muß man es so durch einen wollenen Sack lauffen lassen / biß es gantz klar ist / nach diesem in wohl-verwahrte Flaschen verwahret / und zum Gebrauch aufgehoben.

Num. 199.

Auf eine andere Art.

Man nimmt drey Loth Zimmet / ein Loth Vio-

len-Wurtzel/ Paradiß-Körner und Ingwer jedes 1. Quintl. und 1. Pfund Zucker/ alles zerpulvert und auf obige Weise bereitet/ man kan wohl 5. oder 6. süsse zerstossne Mandeln darzu thun/ darmit er sich desto eher läutert.

Num. 200.

Noch auf andere Art.

Man siedet ein zimlich theil Zucker oder Honig in Wein/ nachdeme man es kostbar haben will/ ist es Hönig/ so verschaumet man es wohl/ thut darnach Nägelein/ Ingwer/ Zimmet/ Pfeffer-Körner/ Paradiß-Körner/ Galgant zimlich viel gröblicht zerstossen darein/ lässet es so offt durch ein härin Tuch lauffen/ biß es recht klar ist/ verwahret es/ und wann man es brauchen will/ so machet man den Wein darmit an nach Belieben.

Num. 201.

Extract zum Lauter-Tranck.

Man nimmt von der besten Zimmet 4. Loth/ Cordamum 2. Loth/ Muscaten-Blumen/ Nägelein 1. Quintl./ Violen-Wurtz/ Ingwer jedes 1. halb Quintlein/ dieses alles gestossen/ thut es in ein Zucker-Glas/ giesset ein Quartier Frantz-Brandwein darauf/ und setzet es in eine warme Stuben 8. oder 12. Tage/ hernach presset man es aus/ und verwahret es in einem Glas. Auf eine Kanne Wein/ thut man 1. Loth/ nebst der Helffte ein halb Loth clarificirten Zucker/ und giesset es darmit durch einander.

Num.

Num. 202.

Essenz zum Lauter-Tranck.

Man nimmt Cordamom 3. Loth / Zimmet 2. Loth / Negelein 1. Loth / Ingwer und Galgant jedes 1. Quintlein / dieses gestossen / und mit 1½ Maas Spiritus Vini, oder rectificirten Brandwein eingeweichet / und in gelinder Wärme stehen lassen / von diesem etzliche Tropffen genommen / untern Wein vermischet / und angesüsset.

Num. 203.

Fürtrefflicher Lauter-Getranck / auf Braunschweigerische Art.

℞. Deß besten weisesten und feinesten Kanden-Zuckers 20. oder 22. Pfund / weissen Ingwer 32. Untz / Cordamomen 6. Untz / guten weissen Wein 20. Stübichen / der Zucker muß mit Eyerweiß geläutert werden / und machet es also zu einem guten Lauter-Tranck.

Num. 204.

Ein anderer Lauter-Tranck.

℞. Schönen weissen Zuckers 12. Pfund / Ingwer 8. Untzen / Cordamömlein 3. Untz / guten klaren blancken Wein 12. Pfund / laß miteinander kochen / und mit Eyerweiß läutern.

Num. 205.

Claretum oder Lauter-Tranck / so man auch zu dem Aquavitæ gebrauchen mag.

℞. Guten weisen Wein 1. Maas / weisen Zucker 8. Loth / Zimmet 2. Loth / bereiteten Coriander ℥iij / Negelein ℥ij / Pariß-Körner / weisen Ingwer jedes ℥iß / langen Pfeffer ℥ij / Zitwer ʒß / dieses alles in einem Mörsner klein gestossen / darnach in ein Säcklein gethan / und dann 4. oder 5. mahlen durchgegossen / so lange / biß es lauter wird / darnach behalte ihn in einem zinnernen Geschirr / daß nicht mit Bley verfälschet ist.

Num. 206.

Gesunder Hippocras-Tranck.

℞. Rothen Canden-Zuckers 14. Pfund / lauteres Hönig 4. Pfund / rothen Wein 3. Stübichen / weisen Wein 9. Stübichen / specierum Clareti 5. Untz / Ingwer 2. Untz / Zimmet 4. Untz / Tornisolis 1. halb Pfund oder 10. Untz / koche es nach der Kunst zu einem Hippocras.

Num. 207.

Species zu einem guten Claret.

℞. Ingwer 1. und ein halb Pfund / Zimmet 1. Pfund / Pfeffer / Paradiß-Körner jedes 6. Untzen / Muscaten / Negelein jedes 2. Untz / Galgant 1. und ein halb Untz / mache alles zu einem subtilen Pulver / Safran ℥j. Zucker 1. Pfund / 2. Untz weisen Wein / 8. Pfund oder 1. Stübichen.

Oder:

Oder:

℞. Ingwer ʒiij. Zimmet ʒij. Paris-Körner / schwartzen Pfeffer jedes ʒj. Negelein / Galgant / Muscaten jedes ʒß. Croci ℈j. Zucker 1. Pfund 2. Untzen / guten Wein 1. Stübichen.

Num. 208.

Guter Hippocras-Wein.

℞. Obgedachter Spezerey 1. Untz / Zimmet eine halbe Untz / Ingwer 4 Qunit. guten Wein ein Stübichen / Zucker 1. Pfund / 4. Untz / Torna Solis anderthalbe Untz.

Num. 209.

Guter Claret.

℞. Rothen Candelzucker 10. Pfund / Hönig 3. Pfund / geringen Wein 10. Stübichen / Specierum Clareti ʒiiij. Ingwer anderthalbe Untz / Zimmet 2. Untz / Saffran ʒiij. lasse es mit einander zu einem Claret kochen.

Num. 210.

Gemeiner Claret.

℞. Guten Hönigs 30 Pfund / rothen und weisen Weins 20. Stübichen / Specierum Clareti ℥v. Pariß-Körner ℥iij. Saffran ʒiij. lasse es auf das beste zu einem Claret kochen.

Num. 211.

Guter Claret.

℞. Zimmet ℥ij. weisen Ingwer / Paradeiß-Körner / Negelein jedes ℥ß. Cardamömlein / Muscaten jedes ʒiij. weisen Zucker 2. Pfund / blancken Wein 4. Maaß / fiat Claretum.

Num. 212.

Species zu einem guten Claret.

℞. Feine Zimmet ℥v. ʒij. Muscaten/ ʒij. Ingwer 1. Untz/ Negelein/ Cordamömlein jedes ʒj. Muscatenblüh/ Galgant jedes 15. gr. Paradiß-Körner/ præparirten Coriander jedes ʒß. mache alles zu einem subtilen Pulver/ von diesen nimm ℥iß. oder ℥iij. auf eine Maas Wein.

Num. 213.

Auf andere Art.

℞. Feine Zimmet/ Ingwer jedes ℥ij. Nägelein/ Muscaten jedes ʒiij. Cordamömlein ʒß. Paradiß-Körner ʒij. Muscatenblüh/ Galgant/ præparirten Coriander jedes ℈j. mache alles zusammen zu einen subtilen Pulver.

Num. 214.

Aqua Hippocratica.

℞. Geraspelt süsses Holtz ℔ß. frisch lauteres Brunnen-Wasser 10. Pfund/ lasse es ein wenig mit einander sieden/ oder thue solches in das siedende Wasser/ dann lasse es durch ein reines Tuch lauffen/ thue darein ein halb Pfund schönen weissen Zucker/ der feinsten Zimmet ʒij. mache es auf die Weise wie einen andern Hippocras mit Wein.

Num. 215.

Ein guter Claret-Tranck von Wasser.

Zu einer Maas schön lautern Brunnen-Wassers/ nimm 30. Gersten-Körner/ 3. Untzen Zucker/ 2. Untz Zimmet/ 10. Gewürtz-Negelein/ Muscaten-

ten-Nuß und Blühe jedes 1. Quint / laß es mit einander kochen / hernach durch ein reines Tuch lauffen.

Num. 216.

Straßburger Claret.

℞. Der feinesten Zimmet 7. Quint / Ingwer 3. Qu. Negelein 2. Qu. Paradiß-Körner / Muscatenblüh jedes 1. Untz / gröblicht zerstossen / in zwey Maas Wein gethan / und 2. Pfund Zucker darzu / laß es dann über Nacht stehen / alsdann durch ein rein Tuch lauffen lassen.

Num. 217.

Oesterreicher Claret.

℞. Feiner Zimmet ℥ß. Paradiß-Körner ʒiß. Muscaten No. 2. Muscatenblüh ʒß. weissen oder rothen Wein 1. Maas / Zucker 7. Untz / lasse es über Nacht in infusione stehen / des Morgens lasse es durchlauffen. So man ein wenig Oesterreicher Saffran darzu thun will / ist es noch besser.

Num. 218.

Noch auf andere Art.

℞. Der feinesten Zimmet ℥iß. weissen Ingwer ʒvij. Muscaten ʒiiß. Negelein ʒj. Paradiß-Körner ʒj. præparirten Coriander / Muscatenblüh / langen Pfeffer / Cordamömlein / Galgant jedes 15. Gran / guten alten Wein drey Maas / weissen Zucker 1. Pfund und 1. Untz / mache es nach der Kunst zu einen Claret.

Num. 219.

Noch ein anderer mit Wasser.

℞. Der feinesten Zimmet ℥ij. blaue Veil-Blümlein ℥j. Negelein ℥j. Zucker 5. Untz/gesotten Wasser vier Pfund/lasse es drey Stund in infusione stehen/dann lasse es durch einen härenen Sack lauffen.

Num. 220.

Eine der Natur gemässe Kunst/die gemeinen Weine dermassen zu verbessern/daß sie dem besten Malvasier oder Spanischen Wein gleich werden.

Hierzu gehören drey Stücke:

1. Melis-Zucker/welcher die beste Süssigkeit giebet.

2. Kleine Rosinen/diese machen/daß der alte Wein fermentiret/wie ein neuer.

3. Spiritus Vini, der gibt ihme Seel und Geist/und machet ihn starck/ daß er dauren und währen kan/dieses letzte Stuck muß man vor allen in Bereitschafft haben/und vorher bereitet werden.

Num. 221.

Die Wein-Tinctur zu machen.

Nimm guten Spiritum Vini so viel Maas du wilst/schütte denselben in dreymalen so viel Brunnen-Wasser/so wird es alsofort blaulicht; diese Vermischung thut man in ein sonderlich Brennzeug/treibt den Brandwein von den Wasser/auf

gemei-

gemeine Weise über / doch also / daß man den starcken und klaren Brandwein / welcher zu erst in den vorgelegten Recipienten über den Helm gehet / von dem andern / der gar trüb / und zu letzt kommet / mit Fleiß unterscheide / und allein samle / daß andere lässet man lauffen / so lange es nach Brandwein riechet. Zu dem Guten thut man wiederum dreymalen so viel Wasser / distillirt ihn wie zuvor / das Beste nimmt man vor weg / den schlechten aber / thut man zu den vorigen schlechten; dieses thut man also zum drittenmal / so wird der Spiritus Vini von seinem Schweflichten Gestanck gewaschen / daß er zu diesem Wercke subtil genug ist / den Abgang findet man wieder in dem schlechten und trüben Brandwein / den man in den dreymalen gesammlet hat / welchen man auf gemeine Weise rectificiret. Wann nun dieses also fertig und bereitet ist / so fähret man ferner folgender Gestalt darmit fort:

Will man der besten Wein-Tinctur einen gantzen Eymer / das ist / hundert und sechtzig Maas / oder zwey Ohmen machen / muß man erstlichen in Bereitschafft haben zwey gute reine Wein-Fässer / und keine andere / als ein Eymeriches / und ein fünff Ohmiges / (eine Ohme ist zehen Maas) darinnen nie nichts anders gewesen / denn Wein. Das kleine Fäßlein / muß oben ein weit Spund-Loch haben / daß man die Ingredientien desto besser mit der Hand hinein bringen könne. Das Grosse leget man in den Keller / das Kleine aber in eine verschlossene warme Stuben / und

und zwar so hoch / daß man ein ander Geschirr darunter setzen kan. Alsdann thut man in das kleinere Faß funfftzig Pfund frische kleine Rosinen / von ihren Stielen und aller Unreinigkeit wohl gesäubert. Darzu thut man ferner / zwölff oder funffzehen Pfund des weissen schlechten Meliß-Zuckers / hernach füllet man das Fäßlein mit guten alten Wein / bis oben an / doch lasse es etwann einen Zoll leer / den Spund lasse offen stehen / siehe täglichen zwey oder dreymalen darnach / bis du nach etlichen Tagen siehest / daß durch die kleinen Rosinen Bläslein auffsteigen und den Wein treiben / daß er überlauffe / und in das untergesetzte Geschirr / wie Hönig / abtrieffet. Wann dieses geschicht / und der Wein drey oder vier Tage / auch wol dreysig oder viertzig Stunde gejohren hat / so zapffe ihn ab / trage ihn alsofort in das bereitliegende grosse Faß in den Keller / und giesse allemahlen auf dreysig oder viertzig Maas dieser Tinctur , eine Maas des gereinigten Brandeweins / auch wol auf siebentzig oder achtzig Maas nur eines / fülle das kleine Fäßlein / darinnen noch die Rosinen sind / mit andern Wein wie vorhin / allemalen auf zwey oder drey Maaß wiederum ein Pfund Melis-Zucker; die Rosinen darff man nicht vermehren noch verändern / denn sie können wol acht / neun oder zehenmalen treiben / sonderlich in warmen Stuben; und ist zu mercken / daß man allemahlen erstlich die Rosinen / hernach den Melis-Zucker / und dann erst den Wein in das Faß thue / auch

alles

alles meinst Spund-voll mache / damit man das Jähren desto besser sehen könne. Es fänget balden an wieder von sich selbsten zu jähren / und wann es solches abermalen dreyssig oder viertzig Stunden gethan / so thut man mit Abzapffen / Zuschütten des gereinigten Brandeweins / und wieder Auffüllung des Rosinen-Fäßleins / wie vorhin; und dieses continuiret man so lange / als die Rosinen treiben wollen / oder bis man genug der Tinctur hat.

Nachdeme nun das Faß in dem Keller bey einen Zoll nahe voll ist / solle man es nicht ehender verspünden / bis das Jähren gantz vorüber ist. Je besser der Wein ist / je länger er jähret / von einem bis in zwey Monat / darnach spündet man das Faß zu / so wird die Tinctur in sechs oder sieben Wochen klar / die man gebrauchet wie man will / zu Malvasier / Spanischen Wein oder andern Wein / nachdeme man den Wein darmit streichet / und nach Belieben sieben / acht oder neun Maas / auf einen Eymer gemeinen Wein thut / und also eine Zeitlang mit einander liegen lässet. Insonderheit giebt es den besten und stärckesten Rheinischen Wein / den man begehren mag.

Es ist aber darbey zu mercken / daß man das Faß wohl mit heissem Wasser / darinnen ein wenig Fenchel gesotten ausbrühen / und das Brühe-Wasser eine Stunde darinnen stehen / hernach auslauffen lassen und mit frischen Wasser / wieder wohl ausschwancken müsse.

Und

Und dieses wäre also obbesagte Wein-Tinctur, welche wir noch besser erläuteren wollen.

Num. 222.

Folget nun / wie man in kalten Landen / oder wo der Wein theuer ist / verfahren solle.

In diesem Falle muß man gleicher Gestalt in ein funfftzig mäsiges Fäßlein / so viel Pfund Rosinen / und darzu zwölff und funffzehen Pfund Melis-Zucker thun / mit Wein füllen / und mit einander jähren lassen / wie oben erwähnet worden. Wann es vier und zwantzig Stunden / oder länger / gejohren / zapfet man es ab / füllet es wieder und thut in allem / wie oben geschehen / biß es nicht mehr jähren will.

Zum andern / nimmt man Sal Tartari, so entweder aus rothem Weinstein / oder Hef-Aschen gemachet wird / das thut man in einen Laugen-Sack / und giesset Wasser darauf / bis man keine Schärffe mehr spühret. Diese Laugen lässet man einkochen / biß alle Feuchtigkeit darvon abgedämpffet / so bleibet ein scharffes Saltz in dem Kessel / oder in der Pfannen / welches man in der Wärme halten muß / damit es nicht schmeltze. So dieses bereitet ist / so nimm zum grossen Wercke zween Centner Rosinen / thue sie in ein zwantzig Ohmiges Faß / und auf zwey Maas Wein

Wein 1. Pfund Melis-Zucker/ und solle der Wein zum erstenmahl warm gemachet seyn / womit man die Rosinen anfüllet / in den übrigen Anfüllen thut man es nur in kalten Wein / weiln die Rosinen schon in ihrer Fermentation sind. Wann es nun 2. Tage also gejohren / solle man es abzapffen; Von 56. Pfunden Rosinen / kan man allezeit bey 3. Eymer machen / ehe sie zu jähren nachlassen; Zu einem solchen abgezapfften und noch jährenden Wein/ solle man 4. oder 6. Theil zapffenden Wein thun/ so bekommt der jährende völlige Wein-Natur/ Geruch und Geschmack. Wann man/ zu Erspahrung des Salis Tartari auf drey Maas nur 1. Pfund thun wollte/ würde es lange trübe bleiben/ und über drey Viertel Jahr nicht dauren.

Was abläufft / als ohngefehr 12. oder 14. Ohmen / solle man in ein zwey Eymeriges Faß thun / und die jetzt johrenden Rosinen wiederum mit Wein anfüllen.

In fünff oder sechs Tagen solle man zu diesem Faß/ darinnen die jährenden Rosinen sind/ ein anders legen/ auch zween Centner Rosinen/ und nöthiges Weinstein-Saltz thun/ mit warmen Wein zum ersten füllen/ und gantz darmit verfahren / wie mit dem ersten Faß geschehen / und also weiter 10. oder 12. Faß neben einander legen. Wann die Rosinen in einem Faß nicht mehr jähren wollen / so machet man das Faß ledig/ und drucket die Rosinen aus/ so gut man kan / und füllet das Faß wieder wie vorhin.

Man solle aber Acht haben / daß allezeit ein erstes und letztes Faß/ in Ansehung der Rosinen / zu-

sammen in ein Faß abgezapffet werde, damit so viel müglich, der Wein an der Krafft gleich werde. Wann nun solche Fässer zusammen kommen, können alle Tage 3. Vierthel Eymer abgezapffet werden. Worbey ferner zu mercken, daß man gedachter massen zu solchen jährenden Wein allemahlen den vierdten oder fünfften Theil frischen Weins, und auf 9. Maas dieser Mixtur ein Maas des gewaschenen Brandweins giessen, und wann es einen Monat gelegen, muß man es abzapffen, ein Maas Brandwein an ein Loth des obgemeldten Salis Tartari giessen, über Nacht stehen lassen, alsdann abgiessen, und ein Maas dessen auf anderthalb Eymer giessen oder schütten, der wird ihn bald helle machen, daß er in 14. Tagen schön werde, so sonsten in 8. oder 10. Wochen nicht geschehe.

Eine gantze Ohme schlechten Wein im höchsten Grad vollkommen zu machen:

60. Pfund Melis-Zucker kosten ohngefehr 12. Thaler.

50. Pfund kleine Rosinen ohngefehr 6. Thlr.

6. Maas des gereinigten Brandweins 6. Thaler.

160. Maas guten Wein 24. Thaler.

Summa 48. Thaler.

Also käme die Ohme 20. biß 24. Reichsthaler, ist aber eine Haubt-Tinctur, deren drey, vier oder fünff Maas eine gantze Ohme schlechten Wein in den höchsten Grad gut und vollkommen machen.

Num.

Num. 223.

Die herrliche Wein-Tinctur aus dem Wein zu machen/damit man alle geringe Weine verbessern/oder die Tinctur vor sich/ als Spanischen Wein/Malvasier/oder Tockayer-Wein/gebrauchen kan.

Zu einem Wiener Eymer wird erfordert/ erstlich zwey und viertzig Maas guter alter Wein.

Zum andern ein klein Fäßlein von zehen/ zwölff oder 15. Maasen/ und dann ein Eymeriges zu 42. Maasen.

Drittens/ dreyzehen oder vierzehen Pfund frische Rosinen.

Zum vierden/15. Pfund Melis-Zucker.

Und endlichen drey Vierthel Pfund des hernach beschriebenen Spiritus Vini.

Die Bereitung aber desselbigen gehet also zu.

In das kleine Fäßlein thut man an die Rosinen/ welche vorhero gesäubert seyn sollen / zwey Maas zimlich warm Wasser/ und dann füllet man es mit obgemeldten guten alten Wein-Spünden voll an/ leget das Fäßlein in eine warme Stuben/worbey aber in acht zu nehmen/ daß die Wärme stets beständig und temperirt erhalten werden muß. Innerhalb 8. 10. oder 20. Tagen/ wird es anfahen zu jähren/welches bey denen sich erhebenden Bläslein und Aufwallung wird zu sehen seyn. Wann

nun dieser Wein vier und zwantzig Stunden gejohren / zapffet man ihn in das Eymerige Fäßlein ab/und thut gleich darzu halb so viel des gemeldten guten Weins / aber so / wie er für sich selbsten ist/ nicht mit Rosinen bereitet / und in drey oder vier Stunden halb so viel / und allezeit auf 3. Maas 2. Pfund Melis-Zucker. Wann man nun / wie gesagt/abgezapffet hat / muß man das kleine Fäßlein alsofort mit Wein wieder anfüllen / und im Winter die Stube warm halten; im Keller aber zapffet man aus den kleinen Fäßlein zwey oder drey Maas/und giesset dann an deren Statt so viel zimlich warm Wasser hinein / so kommet in wenig Stunden die Fermentation, so zur Nachricht dienet. Wann nun zum andern / dritten/oder vierdtenmahlen der Wein in den kleinen Fäßlein einen halben Tag oder Nacht/ welches erst in 24. Stunden geschicht/gejohren/ so zapffet man ihn zum vorigen in das grosse Fäßlein wieder / wie obgemeldet/ halb so viel nicht mit Rosinen angemachten Wein/ biß das grosse Faß halb voll ist; alsdann lässet man mit Hinzuthun des rohen Weins nach/und füllet es aus den kleinen jährenden Fäßlein nach und nach gantz zu / immittelst muß man zu dreyenmahlen die erwehnte Essenz hinein giessen.

Im Sommer hat es keiner warmen Stuben/ wie auch keines warmen Wassers vonnöthen / sondern allein im Winter / weilen/durch dieses Mittel / die zugeschlossene / eingetrocknete Rosinen / als gleichsam todte Cörper/aufgelöset werden müssen.

Wann die Tinctur fertig ist/ und ruhet / muß

sie nicht zugespündet seyn/ hat 6. Wochen lang zu liegen/biß sie hell und klar wird/ ein wenig Zimmet hinein gehänget/ist sehr gut.

Wem es beliebet/kan auch etwas Bisam und Ambra hinein hängen.

Die Essenz wird also bereitet.

Nimb Spiritus Vini wenig oder viel / (nachdeme man viel machen will) und dreymahlen so viel frisch Brunnen-Wasser / thue darzu eine Rinde Brod/thue alles zusammen in einem Brenn-Zeug/ und lasse es über Schmied-Kohlen herüber gehen/ biß man wieder so viel Spiritus Vini hat/ als man hinein gethan

Die Blase machet man ledig / und setzet den Spiritum Vini vor sich allein hinein / und 2. Loth Salis Tartari, und eine Rinde Brod darzu/ verlutiret die Vesic mit Rindes-Blasen/ und lässet es über Kohlen herüber gehen/biß man ohngefehr den dritten Theil davon hat/ den thut man beyseit/ und verwahret ihn zum Gebrauch/ das Schwartze thut man absonderlich in einen Kolben.

In das erste und beste aber/zum Exempel unter 4. Maas dieses zweymahlen rectificirten Spiritus Vini, thut man ein halb Loth Salis Tartari, und 1. Pfund weissen Zucker-Kanden / lässet es in einer warmen Stube 8. oder 14. Tage stehen / giesset alsdann den Spiritum Vini von der Materie ab/ in einen andern Kolben / und bewahret ihn zum Gebrauch.

Von dieser Essenz thut man auf einen Würtenberger-Eymer/das ist/160. Maas 6. Loth/aber nach ohngefehr 6. Wochen abermals 6. Loth.

Sal Tartari, welches der jetzt-gedachten *Essenz* zuzusetzen.

Nimb 2. Pfund Weyd-Aschen oder calcinirten Weinstein / lauge ihn mit drey / vier oder fünff Maas Wasser aus / so lange es herbe lauffet / diese Lauge filtriret man auf das beste / und kochet es in einer eisern Pfanne / biß es zu einem Brey / und endlichen gar zu einem grauen Stein wird / welches hernach in einem Tiegel gereiniget und ausgeglühet werden muß / das hebt man in einer reinen verschlossenen Büchsen / oder wohl verludirten Glas / auf das beste auf / doch / daß keine Lufft darzu komme / weilen es sonsten zerfliesset oder schmeltzet. Also muß es auch trocken in obige Essenz gethan werden.

Num. 224.

Die liebliche Essenz.

Man nimbt des allerbesten / guten / starcken alten z. E. Rhein-Wein zehen Maas / zwey Maas des besten Wein-Geistes oder Spiritus Vini, eine Kruste Brods / ein klein wenig weissen Zucker-Kanden / lässet es über Kohlen herüber gehen / biß man ein oder zum höchsten zwey Maas davon hat / alsdann thut man es in ein absonderliches Glas / und verwahret es wohl zum Gebrauch / davon thut man auf hundert und sechtzig Maas alten Wein 12. Loth.

Num.

Num. 225.

Vegetabilische Essenzen, damit man alsobalden allerhand Weine *præsentiren* und vorstellen kan.

Man nimt von einem auf das allerhöchste zum 3. ten oder vierdtenmal über Sal Tartari rectificirten Spiritus Vini, so viel man will. Zertheilet solche in unterschiedl. Kolben-Gläser/und solvirt in einem jeden absonderlichen ein gewisses destillirtes Oel/ als zum Exempel/ Zimmet-Oel / in einem andern Negelein-Oel / im dritten Citronen / im 4ten aber Pomeranzen-Oel rc. oder so vielerley Olitäten/als man hat/und Essentien man nach Belieben bereiten will / gesetzt/ es wollte einer einen guten Rosmarin/Wein-oder Salbey-Wein vorstellen/ so dörffte er nur des besagten auf das höchste über Sal Tartari rectificirten Spiritus Vini 5. oder 6. Loth / 1. Quint des besagten Rosmarins- oder Salbey-Oeles auflösen/und alsdann auf das beste verwahren/ dergleichen Essentien kan nun einer so vielerley / als er selbsten will/bereiten/ und wann er nun einen Rosmarin- Salbey- Citronen-oder Pomeranzen-Wein Einem præsentiren will / so kan er nur von besagter Essenz einer zwey oder 4. Tropffen in ein gantz Glas voll Wein fallen lassen / so hat man alsobalden den begehrten und verlangten Wein / solcher Gestalten kan ein Weinschenck einen Liebhaber vielerley Weines / wohl zehnerley/oder so vielerley Weine aus einem Faß darreichen/als ihme beliebet.

Num. 226.

Fürtrefflich wohl-schmäckender Rosinen-Wein.

Man nimbt der allerschönsten grossen Blumen-Zwibeln einen guten Theil/(samt ihren Stielen) nachdeme man des Rosins Wein viel machen will/ und thut solche in einen grossen/ saubern/ glatten/ absonderlich darzu gemachten höltzernen Troge/ und geust auf ein Drittel solcher 2. Drittheil/ oder mehrers/ reines laulichtes Wassers/ lässet es also etliche Stunden stehen/ daß die Zibeben schön quellen und auflauffen/ dann zerstösset man selbige in besagtem Troge mit einem saubern höltzernen Stempel/ so lang und viel biß die Rosinen wohl zerquetschet seyn/ und allen Safft von sich gelassen haben/ dann schüttet man noch mehr heisses Wasser darzu/ so wird der Safft desto dünner und die zerstossene Zibeben-Trüssen/ oder Hülsen/ können sich desto besser zu Grunde setzen/ wann solches geschehen/ thut man den Zapffen unten von dem Trog weg/ thut einen reinen härinen Sieb-Boden für das Loch/ und lässet also allen Safft in ein reines Geschirr ablauffen/ füllet endlichen solchen in ein rein sauber Faß/ und geust ohngefehr auf ein Oxhofft ein halb Maas des allersäuersten und stärckesten Wein-Essigs/ der aus dem schwartzen calcinirten Tartaro sein Saltz gezogen/ hinein/ so wird solcher an statt des Tartari besagten Wein balden zum Jähren helffen. Wiewohlen man solches auch ohne Extraction des Salis Tartari mit gutem Essig allein thun kan. NB. Man muß aber wohl

Ach-

Achtung geben / daß das Faß (so Lufft haben muß) von dem allzustarcken Jähren nicht zerspringe. Zur besserern Lieblichkeit kan man hernach solchen Rosinen-Wein mit obgedachten Essentien einer/ als Zimmet- oder Negelein-Essenz auch besser veredlen/ oder mit Bisam und Ambra nach Belieben perfumiren/ so wird er hernach sehr anmuthig und delicat zu trincken seyn.

Num. 227.

Eine absonderliche/ fürtreffliche/ köstliche und Hertz-stärckende Wein-Essenz von herzlichem Geruch und Geschmack/ auch von grossen Kräfften und Tugenden zu bereiten.

Man nimbt des allerbesten Spannischen Weins so viel man will / lässet solchen 2. 3. oder 4. Wochen in einem wohl verlutirten Glas-Kolben in Roß-Mist in der putrefactione stehen / denn thut man 3. oder 4. fachs mit Oel oder Butter bestrichenes Schreib-Papier darauf/ und ziehet also per Alumbicum den Spiritum Vini (welcher sehr subtil und lieblich ist) herüber / in desselben 8. Loth solviret man mit weissen Kanden-Zucker / besser aber mit reinem Salc Tartari, zart abgeriebenen Bisam 1½. Scrupel/ des feinesten Ambergryß 1. Quint und 1. Scrupel/ thut darzu des besten Zimmet-Oels 1. Quint / versiegelt also die Phiole auf das beste/ und lässet es etliche Monat lang in einer warmen Stuben/ oder in Sommer-Tagen an der Sonnen stehen/ so wird man sehen / daß es anfan-

gen wird zu fermentiren/ und sich in einen wunderbaren Liquorem verwandeln wird / das hebt man dann als einen grossen Schatz in einem wohlvermachten Glas auf das beste auf.

Mit solcher herzlichen und lieblichen Essentia, kan man nun alsobalden einen jeden Wein/ Spiritum Vini, oder Aquavit, auf das herzlichste perfumiren und veredlen / so man solcher etliche Tropffen darein thun wird / alsdann wird man sich ob solchen herzlichen Geruch und Geschmack / absonderlichen/ wann solche mit einem wohl-bereiteten Citronen-Syrup auf das beste dulcificiret wird sich nicht genugsam verwundern können.

Man kan auch solche Essenz auf folgende Weise gebrauchen.

Man nimbt schönen weissen Kanden-Zucker / stösset solchen klein/ thut einer paar Messer-Ruck in ein rein sauber Zucker-Glas/ und sprützet besagter Bisam-und Ambra-Essenz hin und wieder etliche Tropffen / denn thut man wieder so viel pulverisirten Zucker darauf / und sprützet auf selbigen hin und wieder / frisch und gutes Citronen-und Zimmet-Oel/ thut abermahlen wieder so viel pulverisirten Kanden-Zucker/wie vorhin/darauf/ sprützet abermahlen besagter Amber-Essenz hin und her darauf / denn legt man wieder Zucker / und sprützet Zimmet- und Citronen-Oel darauf / und also eine Lage um die andere/biß das Zucker-Glas auf zwey Drittheil angefüllet ist /

zu

zu oberst aber muß nur bloser Zucker seyn / dann setzet man einen gläsern Deckel auf das Glas / verlutirs selbigen auf das Beste/und schüttelt also den Zucker hin und wider / daß er sich wohl untereinander vermenge / dann verwahret man das Glas auf das Beste.

So man von solchem essentificirten Zucker/ein oder 2. Messerspitzen voll in Wein / Aquavit oder ander kräfftiges Geträncke thut / wird man sich über solche Krafft / Geruch und Geschmackes nicht genugsam verwundern können.

Num. 228.

Noch eine andere fürtreffliche Essentia Hippocratica.

Man nimmt der allerfeinesten Zimmet 4. Loth/
Cordamomien 8. Loth.
Pariß-Körner 2. Loth.
Muscaten-Blüh
Negelein jedes 1. und ein halb Quint.
weissen Ingwer 2. Quintl.
Zitwer und Aloes-Holtz jedes 1 ½ Quintl.

Vermischet alles klein gestossen untereinander/ thut es in eine reine Glas-Phiolen/ giesset darauf deß allerbestem tartarisirten / und dephlegnirten Wein-Geistes/so viel / daß solcher 4. queer Finger hoch über besagten Speciebus stehe / verstopfet dann das Glas mit Karck / und verbindet es mit doppelter Blasen/daß ja nichts ausriechen möge/auf das Beste / setzet dann das Glas etliche Tage in gelinde Wärme/ schüttelt es aber zum öfftern um. So man nun

nun meinet/ daß der Spiritus Vini alle Tinctur und Krafft wohl ausgezogen / öffnet man das Glas / giesst erstlichen den Spiritum Vini ab/ thut die Species heraus/ presset selbige auf das stärckeste aus / und lässet es miteinander durch ein rein Fließ-Papier lauffen/ daß es fein klar und lauter werde/ dann verwahret man es zum Gebrauch auf das beste.

Wann man nun von dieser Essenz 20. oder 30. Tropfen/ auf 6. Loth pulverisirten und so genannten Stür-Zucker / wohl untereinander vermischt / (auch so man will / kan man auch etzliche Tropfen von vorhergehender Amber-Essenz mit darunter vermischen/) in eine Maas oder Kanne Wein/ oder Aquavit thut / so wird man einem annehmlichen Trunck haben/ will man ihn süsser haben/ muß man mehrers Zucker darzu nehmen.

Num. 229.

Die schöne Wein-Kunst / die allersäuersten und geringsten Weine / in den besten Malvasier oder Spanischen Wein zu veredeln / und zu verwandeln.

Man nimmt ein Faß dergleichen Wein/ so ohngefehr einen Ohmen halten thut / von solchem lässet man bey 16. Maasen darvon heraus zapfen/ solchen thut man in einen reinen wohl verzinnten Haafen/ und lässet ihn wohl heyß werden / aber gar nicht sieden/ dann nimmt man guten braunen Melis-Zucker 10. Pfund/ thut solchen mit 20. Pfund in einen höltzern- oder steinern / und ja in keinen metallinen Mörsel/

Mörsel / zerquetschter frischer Spanischer Rosinen 20. Pfund / und lässet es also eine gute Stunde lang ober dem Kohl-Feuer stehen / aber ja nicht sieden / so viel nun von den Wein verrauchen möchte / thut man von frischen Wein wieder darzu / dann seyhet man solchen Wein durch ein rein Tuch aus / das Hinterstellige muß auf das stärckste ausgepresset / dann miteinander wieder zu den andern Wein / (darvon besagte Maas abgezapffet worden /) gegossen werden / aber das muß in Acht genommen werden / daß solches Faß wegen deß Jähren / bey einer Handbreit unter den Spunde leer seyn muß. Alsdann leget man solches Faß an einem warmen Ort / etwan über einem Backofen / darinnen stetigs gebachen wird / (Becken-Törpel genandt /) giebt ihme / wann dergleichen nicht ist / nur so viel linde Wärme / daß der Wein nur ein gar wenig laulicht seye / dann nimbt man etliche dünne weise Semmel-Schnitten / bestreichet solche auf beyden Seiten mit junger weisser Bier-Hefen / decket den Spund wohl zu / daß der Wein fein warm bleibe / so fänget er innerhalb 2. oder 3. Tagen an / wieder starck zu jähren / unter solchem jahren aber / thut man in einem reinen leinen Säcklein 2. Loth reiner gedörrter Hollunder-Blüh / 1. Loth Basilien-Blätter / 1. Loth Zimmet / ein halb Loth Cordamomien / Negelein und Muscaten-Blüh jedes 1. Quintl. / Benedicten-Wurtz 1 ½. Loth / Florent. Veyl-Wurtz 4. Loth / mit etlichen zinnernen Kügelein darein / darmit sie nicht auffsteigen können / so nun solcher Wein recht verjohren / so nimt man eine gantze frische / und zwey Tage lang in den allerstärckesten Spiritu Vini gebeitzte

beitzte Muscaten-Nuß / stecket selbige an ein spitziges Eisen/zündet es an / und giebt also dem Weine einen Einschlag / darmit verspündet dann das Faß/ lässet es etliche Tage ruhen / dann zapfet man es an/so hat man einen sehr herrlichen wohlschmeckenden Wein / mit welchen man auch alle geringe und saure Weine veredlen/und melioriren kan.

Num. 230.

Geringen Wein starck zu machen.

Man nimmt auf ein groß Faß Wein / ehe solcher zu Jähren anfänget / frischen Galgant 2. lb. / Veyl-und Benedicten-Wurtz jedes 1. halb Pfund/ gedörrten Isop ein paar Handvoll/ Holder-Blüh und Majoran jedes eine Handvoll/ thut alles gröblicht zerschnitten zusammen / in ein neu rein Leinwandes Säcklein / und hänget es also mit Zugiesung/ einer oder 1. und ein halb Maas deß allerbesten rectificirten Spiritus Vini in das Faß / lässet es dann also miteinander verjohren rc./ so überkommet man auch einen sehr guten starcken Wein / darob sich zu verwundern seyn wird.

Ca-

Caput IX.

Von allerhand schönen raren / und sehr nutzlichen *Arcanen*, *Secreten* oder Kunst-Stücken / die Weine betreffend.

Num. 1.

Wie man zeitigen Wein erkennen solle.

DEr recht zeitige Wein wird am besten erkannt / wann nemlichen die Trauben süß sind / die Beer schnell aufgehen / klar und rein scheinen / auch so man sie zertrucket / sehr an den Fingern kleben / auch wann die Beere beginnen kleiner / und gleichsam runtzlicht zu werden / alsdann ist der Wein zeitig zum leesen.

NB. Hierbey ist wohl zu beobachten / daß die Trotter- oder Weintretter Hände und Füsse wohl reinigen und waschen / auch die unzeitigen Träublein auswerffen sollen / sonsten bringen sie dem Wein grossen Schaden.

Num. 2.

Wann man die Trauben / von den Stöcken nehmen solle.

Die jenigen Weine so geleesen werden / ehe sie recht reiff- und zeitig werden / die sind nicht währhafftig noch gut; deßgleichen auch die Weine so / überzeitig sind / und entweder von Hitze oder Kälte

Noth

Noth leyden / sind ebenfalls nicht natürlich gesund und gut / darnach hat man sich zu richten / darmit man das rechte Mittel treffen möge.

Num. 3.

Daß die Weine / so von der rechten Zeit abgeleesen / unvermöglich werden.

Wann man den Wein lieset / ehe dann er recht zeitig ist / so wird solcher Wein blöd und nicht dauerhafftig / sondern bricht gar leichtlich und stehet auf / lässet man ihn aber allzu zeitig werden / so wird er gleichfalls leichtlich brüchig / wegen der reiffen und faulenden Trauben.

Num. 4.

Wie mit den Mösten gleich zu verfahren.

Bey den Mostel-Bodingen sollen allezeit Leute seyn / die acht haben / daß sie fleissig bedecket und nicht lang offen seyn; die mit Most angefüllten Fasse / sollen auch je eher je besser in die Keller gezogen werden.

Num. 5.

Wie mit dem rothen Wein umzugehen.

Mit dem rothen Wein ist also umzugehen / wann man ihme eine danckel-rothe Farbe machen will / daß er nach dem Mosteln auf den Beeren eine Zeitlang stehen muß / ehe man ihn auf die Presse bringet / die jenigen die Mosteln oder den Maisch mit Füssen tretten / (wie an etlichen Orten der Gebrauch ist /) sollen sich hüten / weder Knoblauch noch Zwiefel / und dergleichen scharffe Dinge zu essen / oder

oder solche in den Keller / darinn der Wein liegt/zu bringen/weilen der Wein leichtlich davon abstehet/ oder doch anzück wird.

Der Vorschuß/was heraus lauffet/ ehe man zu pressen anhebt/wird für den Besten gehalten / was mit Gewalt aus den übrigen Maisch gepresset wird/ ist nie so gut / solle auch von Rechts wegen/ sonderlichen in andere Faß gebracht/ und desto eher zur Speise und andern Nothdurfften / oder auf die Wirths-Häuser vorgelegt werden; wiewohln etliche alles unter einander mischen/ einem und dem andern fort zu helffen.

Ein wohl-erfahrner Hauswirth will/man solle die Möste/sonderlichen von den weisen Weinbeeren/in wohl abgebundene Faße füllen / daß oben eines halben Schuhes etwan leer verbleibe / solle die Beul also fest verspünden / und sie nicht überlauffen oder arbeiten lassen / weilen die besten Geister/ (dardurch der Wein seine Stärcke behält/) hiermit ausdünsten oder cooperiren; Wann nun der Most wohl verjohren hat / sodann wird das Faß gantz voll angefüllet mit Wein von gleicher Gattung/diß kan aber auf einmahln nicht/sondern muß nach und nach geschehen / je länger sie arbeiten/ je stärcker wird der Wein / hernach muß man das Unreine/ was zum Spund herauf steiget / gemächlich und sauber abraumen / weiln dardurch Farb und Geschmack am Wein kan verderbet werden.

Darmit diß noch besser verrichtet seye/ kan man in acht oder zehen Tagen / nach ihrer ersten Vollfüllung / sie in andere frische saubere Faß von dem Läger abziehen / darinn werden sie wieder ein wenig

nig jähren / und ein subtilers stärckeres Läger machen / so zu ihrer Dauerhafftigkeit dienlich ist / und das grobe Läger bleibet in dem ersten Faß / daraus man Brandwein brennen kan ; allezeit aber müssen die Fäße zugemachet seyn / daß sie nicht ausrauchen / auch wann der Keller Oeffnungen und Fenster gegen Norden hat / und die Mitternachts-Winde starck wehen / müssen dieselbigen wohl verwahret seyn / weiln sie dem Wein grosse Krafft zu entziehen pflegen. Die Beule auf dem Spunde sollen gantz fest und gehäbe zugehen / darmit einige Lufft nicht entzwischen streiche. Wo grosse Leesen sind / hat man grosse lederne Schläuche / die an den kleinern Ort eine höltzerne oder blecherne enge Röhren haben / die just in die Beulen sich schicke / oder wenigst in einen Triechter können eingelassen werden / das grössere Ort hat einen weiten Einfang / gleich einem grossen Triechter / diese nun werden bey den Keller-Fenstern / von obenwärts hinab in die Fässer gethan / von aussen aber bey dem grossen Einfang / der heraussen im Hofe bleibet / werden die Preß-Leiten und Most mit ihrem Zapfen hineingethan / und lässet man den Most rinnen / biß das Faß voll wird / dann nimmt man nur den untern Theil deß Schlauches / und setzet ihn wieder in ein lähres Faß / allein es gehöret ein fleissige Auffsicht im Keller / darmit nichts verwüstet werde / und muß / so lange man einfüllet / ein eigener zu diesem Wercke bestellet seyn / der mit dem von aussen / welcher einfüllet / geschicklich reden könne / die Schläuche werden meistentheils in etliche Stucke abgetheilet / die in einander geschrauffet oder gehefftet werden / daß man sie län-

ger oder kürtzer nach Nothdurfft machen kan / sie müssen sauber in einem trocknen Ort gehalten werden.

Num. 6.

Guter Treber-Wein.

Man nimmt guten Most in ein Fäßlein / verspündet das wol/und legt es in die warmen Treber.

Num. 7.

Guter Rappes-Wein.

Man nimmt ein Geläg Trauben/und ein Geläge Spähn / eines um das andere / biß das Faß voll wird/ schlägt es dann zu/ thut Most darüber / und hänget/ nach Belieben/ Muscaten und Negelein darein.

Num. 8.

Was bey dem rothen Wein ferner zu beobachten seyn mag.

Man presset solchen Wein wie schon obangezeiget/ gerne alleine / dann sie geben sonsten dem weissen Most eine unangenehme schlechte Farbe/ deren man dann wenig achtet / er lässet sich auch nicht so gerne abziehen / und verdirbt leichtlichen/ wann er lang ohne Läger liegen solle.

Es sind etliche der Meinung/ wann der Maisch (das ist Most und Bälge/) beysammen bleibet / ehe es ausgepresset wird / so solle der Wein desto röther werden.

Insgemein glaubt der Pövel / der rothe Wein kühle/aber sie sollen wissen / daß es gar ein schlechter Unterschied ist / zwischen dem weissen und rothen Wein/ wann er nun schön-hell und Rubin-roth ist / so nähret er wohl/gebieret ein gutes Geblüth / ist er

aber dicke / so belästet er den Magen / schadet dem Miltz und der Leber / die greiffen zwar das Haupt mit ihren truncken-machenden Dämpfen weniger an / als die meisten und etliche dafür halten wollen / aber wann sie es einnehmen / so verdünsten sie auch langsamer. Galenus bezeuget / er habe selbsten gesehen / daß die Fechter und Ringer zu Vermehr- und Stärckung ihrer Kräfften / sich deß rothen Weins mit guter Würckung bedienet haben / für junge Leute solle er tauglicher seyn / als für die Alten / bey welchen er / aus Verminderung der natürlichen Wärme / den Stein und Verstopffung der Nieren verursachet.

Num. 9.

Mosler-Wein zu machen.

Man lässet das Faß mit wohl-gedörrten Hollunder-Beeren / wohl ausbrühen / und thut sodann gleich Wein darein / und lässet ihn mit Scharlach verjähren.

Num. 10.

Einen neuen Wein geschwind zu clarificiren.

Man thut einen halben Theil deß Mostes oder mehr / in das Faß / und einen Theil darvon setzet man in einem Kessel / über das Feuer / thut darein gedörrte Hausen-Blasen / lässet sie darmit sieden / biß es wird wie ein dicker Brey / schüttet es dann also heiß in den Most hinein / und vermachet es wohl / das Faß muß nicht gar voll seyn.

Num.

Num. 11.

Glauberi Art und Weise / die Möste süß zu erhalten.

Alle Häcker wissen wol/wie das Jähren zu verhindern/daß die Möste das gantze Jahr durch süß bleiben / und nicht zu jähren beginnen / wann sie nemlich dieselbe in solche Fässer füllen / welche wohl mit Schwefel bereitet seynd/ dann der Schwefel hindert/daß kein Most jähren kan / welches eine schlechte Kunst ist/kostet auch wenig/oder schier gantz nichts. Wann denn jemand zu Herbst-Zeiten einige Möste einzukochen willens/ könnte er nicht allein sein eigenes zusammen / sondern von anderen so viel übernehmen / und also mit Schwefel verhalten als er selber wolte/hernacher im Winter aber/ wann er nichts zu thun hätte/ein Faß nach dem andern concentriren.

Dieser Schwefel-Rauch bleibet nicht bey den Mösten / sondern gehet im concentriren wieder weg/ schadet oder hindert also bey dem Verhalten der Möste das allergeringste nicht.

Die süsse Möste am besten zu erhalten/daß sie nicht jähren können / geschicht also:

Vor der Herbst-Zeit/ohngefehr 8. oder 10. Tage vor dem Leesen/ solle man solche Fässer/darinnen man die Möste bewahren will / mit einem guten Schwefel einbrennen / zu spünden / und den Schwefel in das Faß kriechen lassen/über 3. Tage solches noch einmalen thun/und wieder über 3. Tag zum drittenmal wiederholen / hernacher den süssen Most darein füllen/ doch daß die Pfeiffe oder Röh-

ren des Trichters/ welche in das Faß gehet/ mit Tüchern umwunden seye/ daß kein Schwefel-Rauch im Einfüllen des Mostes/neben der Pfeiffen des Trichters/ausgehen möge/ sondern in dem Faß bey den Most zu verbleiben gezwungen seye. So balden das Faß bis oben an voll ist/ macht man das Spundloch gehebe zu / daß gar keine Lufft in das Faß gehen möge / so hat der Most keine Macht zu jähren/ sondern bleibet also süß liegen/so lange man selber will. Man solle auch wohl zusehen / daß der Schwefel-Rauch in dem Faß bey den Most verbleibe/ und im Einfüllen des Mostes nicht verlohren gehe. Denn so man solches aus Unachtsamkeit übersehe/daß der Schwefel nicht in dem Faß bliebe/und man doch den Spund hart auf das Faß schlüge / würde der Most/aus Mangel des Schwefels / anfangen zu jähren / dem Faß den Boden ausstossen / und dardurch Schaden geschehen. Auf diese Weise / schreibet Glauber ferner / sollen viel Frantzösische Moste sich verhalten / und also in fremde Ländern verführet werden / allein zu dem Ende / andere alte verlegene Weine wieder darmit zum Jähren zu bringen/ und zu erfrischen / welche stumme Weine genennet werden / weilen sie nicht sprechen können/ wann man sie trincket / es seye dann daß sie jähren und Spiritus erlangen / und anderen gejohrenen Weinen gleich werden. Die grossen Wein-Händler bewahren solche stumme oder verhaltene Weine/von einem Jahr in das andere / allezeit im Vorrath/ wann sie etwan geringe Weine wieder damit erfrischen wollen / sie solche darzu bereitet haben.

Sonsten kan man auch die stummen Möste auf

andere

andere Weise verhalten / nemlichen also: So balden sie ausgepresset/fült man solche in Fässer/die mit Schwefel wol bereitet/machet den Spund darauf/ läst den Most 1. oder 2. Nächte wieder stille liegen/ so setzet sich die Hefen zu Boden / alsdann ziehet man den klaren Most von der Hefen auf ein ander mit Schwefel zugerichtetes Faß / lässet es auch ein oder zwo Nächte stille liegen / so setzet es wieder Hefen/davon man den klaren Most zum andern oder drittenmal abziehet / und lässet also denselben in einem mit Schwefel wohl versehenen und verspündeten Faß liegen/so bleibt er so lange süß als man will.

Etliche bringen die Hefen/davon die Möste jährend werden/ auf diese Weise von den Mösten: sie lassen grosse/ spitzige/leinene Säcke machen/hencken solche nach der Reihe auf / darunter sie eine Rinne legen/den klaren Most / so durch die Säcke lauffet / zu empfangen. Wann die Säcke mit Most gefüllet worden/und durch gelauffen / welches man so offt wiederhohlet/ biß daß man süssen Most genug hat / und solle derselbe in geschweffelten Fässern verwahret werden/bleibt gantz hell und klar und das gantze Jahr durch lieblich und süß zu trincken / ist in Teutschland vor diesem nicht im Gebrauch gewesen/dann daß es allein vor etlichen Jahren aus Italien heraus an die Fürstliche Höfe gekommen und jetzunder wohl gethan / und nicht allein für diejenigen zu trincken bewahret wird / welche nicht gerne starcke Weine trincken/ sondern auch harte und saure Weine darmit verbessern. Hactenus Glauberus.

Caput X.

Vom Wein-Ablassen/ und was bey demselben fürnehmlich zu beobachten.

Num. 1.

Es haben die Alten vor Zeiten/ so viel von des Himmels Lauff und Gestirn gehalten/ daß sie auch keine Wein-Fässer haben wollen anstechen lassen/ weder zum Trincken/ noch zum Versuchen/ wann die Sonne oder der Mond im Auffsteigen gewesen sind; denn sie haben gäntzlich dafür gehalten und vermeinet/ daß der Wein um dieselbige Zeit sich bewege und unruhig werde/ und derohalben gewollt/ man solle sie gantz und gar zu frieden lassen/ und nicht mit ihnen umgehen. Wir halten aber heutiges Tages nicht so gar genau darauf/ sondern stechen unsere Wein-Fässer zu jederzeit an/ wann es die Noth erfordert.

NB. Doch mag man gleichwol beobachten und gute Vorsorge tragen/ so offt man mit den Wein-Fässern umgehen will/ Wein daraus zu heben/ zapffen/ oder zu gewinnen/ man ihnen so wenig/ als immer möglich ist/ Lufft gebe/ dann so wenig man auch heraus gelassen/ solle man ihn doch balden wiederum lassen zufüllen/ und den Spund fleissig zuschlagen/ damit der Wein desto weniger verriechen noch sich verändern könne.

Doch findet man in unterschiedlichen/ sonst sehr warhafftigen Autoribus, daß die Alten/ wann sie

schönen

schönen/ lautern/ reinen und subtielen Wein haben wollen/ sie ihren neuen Most/ so balden er nur verjohren oder ausgetobet/ allwegen haben abziehen lassen/ das ist/ aus einen Faß in das andere geschaffet/ dann sie vermeinten nicht anderst/ als wann sie nur ihre Weine von der ersten Trůsen oder Heffen abgelassen/ und in andere reine Wein-Fässer gefasset hätten/ er sollte folgenden Winter eine subtilere Mutter/ welche sich viel besser behalten lässet/ und dann ferner im Frühling dieselbige viel reiner und clarificirter überkommen/ als wann man solche hätte über den alten Trůsen oder Hefen bleiben und liegen lassen.

Zu deme waren sie auch der Meynung/ daß/ so der Wein lange Zeit über den alten Trůsen lieget/ derselbige seinen natůrlichen guten Geschmack verliehren/ hergegen einen andern rauhen/ ůbelschmeckenden/ der darzu sehr dicke von Substantz ist/ ůberkommen solle. Hierbey haben sie auch gleichfalls sonderliche gute Acht auf die Zeit und Himmels-Lauf/ auch auf das Gewitter gehabt/ dann die meinsten haben ihre Weine selten oder niemals abgelassen oder abgezogen/ es seye denn der Mitternacht-Wind gegangen/ und der Mond im Zunehmen oder unter der Erden gewesen. Desgleichen haben sie ihre Weine nicht abgezogen/ es hatten denn die Reben vorhin ausgeschlagen/ und die Rosen verblůhet.

Diesem Gebrauch nach/ will Hesiodus, daß so man die Weine abziehet/ so solle man den Wein/ der oben im Faß ist/ und den/ der unten in den Trůsen oder Hefen ligt/ von dem andern der in der Mitten ist/

ist/ absondern/ oder entscheiden. Dann ein jeder Wein/ der oben bey dem Spund lieget/ der verriechet/ weil ihme die Lufft zu nahe ist; der ander aber/ der unten am Boden lieget/ verdirbet eher und geschwinder/ sintemalen er an den Trüsen oder Hesen ist; der in der Mitten aber/ hat nicht nur den besten frischesten Geschmack/ sondern er dauret auch viel länger/ und ist kräfftiger/ und nehret viel besser. Aber solcher alter Gebrauch unserer Vorfahren wird gleichsfalls heutiges Tages sehr wenig beobachtet.

Es ist aber in Warheit sehr viel daran gelegen/ daß der Wein zu rechter Zeit / und nach Gebühr werde abgelassen / und wann solches nur obenhin und auf gerathwol geschicht/ und nicht fleissig in Acht genommen wird/ stossen sie gar leichtlich auf und verderben. Ist derowegen an rathsamsten/ daß man die Weine ablässet/ wann der Nord-Wind nachlässig / so werden sie nicht leichtlich aufstossen. Desgleichen soll man auch in Acht nehmen daß solch Ablassen geschehe im abnehmendem Licht / dann wann man sie im wachsenden oder zunehmendem Licht ablässet/ so werden sie gar leichtlich zu Essig.

Der Wein wird auch zweyerley Ursachen halber abgelassen oder abgezogen. Erstlichen wegen zufälliger Mängel/ die meinstens von den unzeitigen / zu sehr gefaulten oder gefrohrnen Wein-Beeren herkommen / deswegen der Wein übelriechend wird / oder wegen seiner groben rauhen Art / so durch die Ablassung zu dämpffen / und sie werden dadurch linder. Er wird aber am besten abgezogen/ damit er sich bald läutere im Januario/ Februario und Martio / wiederum im October / Novem-

November und December/wann der Mond alt ist/ im letzten Viertel/ und wann er gehet im Krebs/ Scorpion oder Schützen/zu anderer Zeit aber solle es schädlich seyn; doch hat sich/wie obgedacht/ein Haus-Vatter nicht so genau auf die Constellationes zu binden/ wann es nur nicht bey heissem Wetter geschiehet/ und daß der Tage hell und klar seye; dieses ist der vornehmsten Observationen eine/ die man in diesem Stuck haben kan. Die schwachen Weine solle man im Winter/ und die starcken im Auswärts ablassen; wann man schwache Weine auf stärckeres Geläger ablässet/ so werden sie kräfftiger/thut man es bey zunehmendem Monden/ wann der Ost-Wind wehet/ so ändert sich der Wein grrne/besser ists Flante Borea & Favonio im Frühling/sonderlichen die starcken Weine.

Der Wein ist abzulassen bey hellem klaren Wetter/ wann es Wind-still ist/ nicht aber wann der Sudwind gehet/ im Nordwind ist es besser/theils vermeinen/wann man/wie schon gedacht/ im vollen Monden ablasse/ so werde er zu Essig. Ein erfahrner Haushalter hat dafür gehalten/ der Wein seye abzulassen/ wann der Mond unter der Erden/ und nicht ober der Erden ist/ doch solle es geschehen/ wann der Mond mit der Sonnen vereiniget ist. Wer nun das nicht in Acht nimmt/ leidet leichtlich Schaden.

Folgen noch etliche unterschiedliche Reguln/ so in dem Ablassen zu beobachten.

1. Wann man die Weine ablassen oder abziehen

hen will/solle man es bey gutem Wetter thun / daß es nicht zu windig seye / und wann der Himmel schön hell/heiter und klar ist. So der Wein schwache ist/solle man ihn ablassen im Winter / ist er aber starck und kräfftig / solle man ihm ablassen im Frühling oder im Sommer.

NB. Es dienet zu nochmahliger Erinnerung / daß man keine Weine ablasse/wann der Mond voll ist/dann man ist starck der Meinung / solcher Wein werde zu Essig.

2. Die Weine/so in dürren Orten wachsen/ sollen nach Weynachten abgelassen werden / die andern aber nach Allerheyligen / und wohl observiret werden / daß/wann man mit solchen umgehet / der Mond unter der Erden seye / auch solle man sich hüten/daß man nicht in der Reben - oder Rosen-Blühe die Weine ablasse.

NB. Aller abgelassener Wein ist allweg schwächer als zuvor/ darum man ihme im Sommer nach einem frischen/und im Winter nach einem warmen Lager trachten solle.

3. Man solle auch keinen Wein ablassen / wann der Mond neu ist / die beste und bequemste Zeit deß Ablassens solle seyn/3. oder 4. Tage nach dem Voll-Mond/und so fort/biß nach dem letzten Viertel.

NB. So man krancke schwache Weine / auf stärckere Hefen geust / so werden sie darvon kräfftiger und stärcker.

4. Dienet es zur Nachrichte / daß die jenigen Weine/so bey voll oder wachsenden Mond/deßgleichen so der Ost- oder Sudwind wehet / das ist/im Herbst/ abgelassen werden / die brechen leichtlich/

man solle sie aber ablassen / wann der Boreas oder Nordwind wehet / das ist / im Winter und bey abnehmendem Mond / auch zu schöner Zeit / das Ablassen solle unter der Erden geschehen / daß nicht das Wetter oder Wind den Wein brüchig mache.

5. Im Frühling wann der West-Wind wehet / und bey klarem Himmel / solle man die starcken Weine ablassen / die Francken-Weine aber solle man / um der Kälte willen / in dem Winter abziehen.

Num. 2.

Zu probiren / ob sich der Wein verstossen oder verliehren werde oder nicht?

Wann nun obbesagter massen / der Wein von der Mutter abgezogen / und das Faß voll ist / so kan man folgender Gestalt leichtlich mercken und erkennen / ob sich der Wein verkehren oder verstossen werde / oder nicht: Man nimmt ein langes Rohr / und stopffet es mit dem Daumen fest zu / stösset es durch den Wein biß auf den Grund / und ziehet dann die Hefen heraus / so kan man dann an dem Geruch leichtlich abmercken / ob sich der Wein verkehren will oder nicht.

Oder / man nimmt aus einem solchen Wein-Faß / aus der Mitten deß Fasses / lässet solchen ein wenig sieden / dann kan man ihn / nach der Erkaltung / solchen kosten / und am Geschmack seine Dauerhafftigkeit leichtlichen abmercken.

Num.

Num. 3.

Ein schönes Stuck / so man in dem Ablassen vermercket / daß der Wein trüb ist/selbigen wieder schön und lauter zu machen.

Wann man den Wein/ wie schon zur Gnüge angezeiget/ abgelassen hat / und man vermercket/ daß der Wein trübe ist/so nimmt man zu einem Fuder / von ungefehr 24. Eyern/das Weisse/zerklopffet solches mit saubern Bircken-Reyssig sehr wohl/ nimmt dann eine gute Handvoll gedürrten Saltzes/ein wenig durch-gebeuteltes Meel / auch so viel schönen und reinen Sandes / vermischet alles wohl untereinander / und lässet dann aus solchem Wein-Faß so viel heraus / als dieses vermischte ausweisen mag/und giesset es zu dreyenmahln in das Faß / und rühret jedesmahln den Wein mit einem durchlöcherten Rühr-Scheyde wohl untereinander/lässet ihn darauf ruhen / so wird der Wein wieder schön hell lauter und klar.

Num. 4.

Ein feines Secret, daß der Wein/ so man ihn will ablassen und verführen / oder darvon trincken/beständig bleibe.

Man nimmt ein saubers Faß / wäschet solches mit gesaltzenem Wasser wohl aus / lässet es wieder wohl trocken werden / alsdann nimmt man ein Quintlein weissen Weyrauch / thut solchen in ein Scherben mit Kohlen / setzet solchen mitten in das

Faß /

Faß / macht oben den Spund für / und wann sich das Faß wohl erhitzet / so machet man den Boden für/und thut den Spund wieder auf/ und lässet den Rauch heraus gehen / lässet dann den Boden recht zumachen/und nimmt zu einem Fuder Wein zwey ℔. Wachholder-Wurtzel / und 1. Loth Negelein/ thut es in das Faß / und giesset den Wein darauf/ füllet ihn zu/ so bleibet er beständig. Probatum est.

Num. 5.

Noch ein dergleichen Secret, so fast besser als vorhergehends.

Wann man ablassen will / schwancket man das Faß vorhero mit frischem Wasser wohl aus / darnach nimmt man frischer und feiner Zimmet / langen Pfeffer/Nägelein/Cordamömlein/Muscaten-Blüh / Zucker/eines jeden ein baar Loth / Entzian 12. oder 14. Loth/und etwas/aber nicht viel/schönen reinen gelben Schwefel / vermischet alles klein zerstossen untereinander / thut es zusammen in ein Säcklein / und häncket solches in ein wohl-verbailtes Faß / 1. oder 2. Wochen lang / so bekommet man auch guten Wein.

Num. 6.

Noch anderst.

Man nimmt feiner Zimmet 2. Loth / Cordamömlein anderthalb Loth/ Negelein 1. Loth/zerstösset es wohl klein / vermischet es dann mit 1. ℔. klein gestossnen rothen Kanden-Zucker / und ein wenig Cremor Tartari, thut darzu eine Maas guten Spiri-

Spiritum Vini, lässet es über Nacht auf gelinder Wärme wohl vermacht stehen / dann nimmt man deß Weins/so man abgezogen / bey 10. oder 12. Maasen aus dem Faß/ und lässet es miteinander in einem wohl-zugedeckten reinen Geschirr / so lange miteinander sieden / biß sich aller Zucker aufgelöset hat/ dann gieset man solches miteinander in das Faß/ zu dem andern Wein / und verbailt es auf das beste / so erlanget man einen köstlichen Wein/ der über Jahr und Tage gut und beständig verbleibet.

Num. 7.

Ein fein Secret, den Wein nach dem Ablassen kräfftig zu machen.

Man nimmt Benedicten- und Wachholder-Wurtzel jedes 1. Pfund/ Gewürtz-Negelein ein halb Loth/hänget es miteinander in das Faß / so wird der Wein kräfftig.

Caput XI.

Wie der Wein lang zu erhalten/ daß er beständig bleibe.

THevet bezeuget in seiner Cosmographia, daß er in der Insel Lemnos gesehen / daß man ein irrden Geschirr / einen halben Eymer haltend unter alten Gemäuer gefunden / welches noch voll gutes Weins gewesen / der wohl über 600. Jahr darinnen gelegen / wie man aus etlichen Worten / so am Geschirr gestanden / hat vermuthen können / zu deme bekräfftiget noch ein glaubwürdiger Author / daß An. 1557. der Freyherr von Loudun in Languedoc, als er von dem alten zerfallenen Schloß dieses Namens / Stein ausbrechen lassen / anderwärts zu einem Gebäu anzuwenden / habe sich im Brechen ein Keller unter dem alten Gemäuer entdecket / darinn ein gantzes Faß gefunden worden / wovon das Holtz / so balden es an die Lufft gebracht worden / zerstoben seye / den Wein aber habe eine starcke Haut umgeben / welche / als man sie durchgebohret / seye ein köstlicher Wein darinnen gewesen / nach Gezeugnus der ehrlichen Nachbarschafft / derer besagter Freyherr zum Wunder davon zu versuchen geschicket hat / und dieser Wein muß nach Alterthum des längst ruinirten Schlosses vor undencklichen Jahren hinein seyn geleget worden.

Zu Heydelberg ist ein grosses Faß im Hof-

Keller gelegen / das nach Anno tausend drey hundert und drey und viertzig gemachet worden / wie Sethus Calvisius meldet. Zeilerus schreibet / daß zu Melck in Unter-Oesterreich im Kloster ein Faß seye / darinnen sie den Colmanns-Wein haben / das habe über drey hundert Jahr gedauret / und Doct. Sachs in Ampelographia fol. 418. gedencket / er habe Anno 1650. im Gasthofs-Keller zu Straßburg aus drey Fassen Wein gekostet / davon das erste An. 1472. das andere 1519. das dritte A. 1524. eingefüllet worden.

Wahr ist es / der Wein seye so edel und so köstlich als er immer wolle / und wann er nicht gerne bleibet / so gibt er dem Haus-Vatter schlechten Gewinn / darum ist nöthig / daß man wisse / wie dem wandelbaren Wein zu helffen / daß er beständig seye / damit er auf die Noth und fürfallende Theurung zwey / drey und noch mehr Jahr daure.

Das erste und vornehmste ist nun allen Weinen / sie seyen schlecht oder gut / gemein / daß sie in guten / kühlen / saubern / tieffen Kellern gehalten / mit Wartung / Füllen und Mischen verpfleget / und von allem Wust und Ungelegenheiten / so ihnen Schaden bringen / entsetzet werden / vor den Ost-Winden muß man die Keller / sowohl auch vor allzustrenger Kälte und Hitze / wohl verwahren. Nun wollen wir auch etliche Mittel / den Wein lang und gut zu erhalten / anzeigen.

Num.

Num. 1.

Daß der Wein am Geschmack und Farbe gut und unverändert bleibe.

Etliche hangen/wann der Most verjohren/den Saamen von Schaaf-Garben oder Millefolio hinein/oder giessen viel darauf.

Num. 2.

Auf andere Art.

Man nimmt ein grob leinen Tuch über den Spund des Fasses / leget darein schön gesiebten Linden-Buchen-Eychen, oder auch wohl vom frischen Tannen-Aschen zween oder drey Finger hoch/ und machet durch die Aschen mit einer Spindel drey oder vier Löcher biß auf das Tuch / und leget auf den Aschen einen schönen grünen Wasen / und durchlöchert den Wasen gleicher Weise/den man in drey/ vier oder fünff Tagen(nachdeme er lang frisch bleibet) wieder verneuret / so solle der Wein an der Farbe / und Geschmack gut und unverändert bleiben.

Num. 3.

Noch anderst.

Etliche thun in die Wein / wann sie anfangen zu gieren / eine Schüssel voll Kronaweth/ oder Hopffen / oder Beyfuß-Saamen / oder Spicanard oder gedörzte Korn-Blühe / oder

saubern Weyd / oder Reb-Aschen in einem Säcklein / wann er aufhöret zu gieren / so nehmen sie es wieder heraus.

Num. 4.

Noch auf eine bessere Art.

Wann man im Gieren einen guten / öffters abgezogenen Spiritum Vini hinein giesset / welches Leonardo Fioravanti nei Secreti rational. l. 5. cap. 45. für ein bewährtes Mittel hält / wann man in ein jedes Faß schon geläuterten Wein einen Becher guten Spiritum Vini giesset.

Num. 5.

Daß der Wein weder Farb noch Güte verändere.

Man nimmt Beyfuß-Würtzel / siedet solche eine Stunde lang in einem neuen Hafen mit guten Wein / giesset endlichen auch darzu eine halbe Maas guten Spiritum Vini, lässet es wohl zugedecket / noch länger sieden / seyhet hernach alles von der Wurtzel / und thut es in ein Fuder Wein oder Most / wann er vergohren hat / so bleibet er starck und gut zwey Jahr. Man kan auch Gewürtze und andere Stücke darzu nehmen.

Num. 6.

Auf andere Art.

Man nimmt ein Seydlein guten Brandwein / legt darein schöne auserlesene und geklaubte Weitzen-Körner auf drey Tage wohl verdecket / daß kein Dampff darvon möge / und wann die Körner den Spiritum Vini gar verschlucket haben / so lässet man den Wein wohl rühren mit einem Rührscheid / darnach thut man den Waitzen hinein / lässet ihn vierzehen Tage lang ruhen.

Num. 7.

Noch anderst.

Man nimmt Rosen und Hopffen / einen Vierding Hönig / hitzet das Hönig / stößt ein Loth Ingwer darunter / decket es zu / mischt auch Hopffen und Rosen darunter / thut es in ein Säcklein / und hänget es in den Wein.

Num. 8.

Noch anderst.

Man nimmt Benedicten-Wurtzel und etliche Negelein gedörrt und gepulvert / und in einem Seidel Brandwein / warm durch ein Säcklein in den Wein gethan.

Oder / man nimmt Mandel-Milch / stößt Alaun klein darunter / seyhet es in das Faß durch einen Triechter auf ein Tuch.

Num. 9.

Der allerbeste Weeg/ den Wein bey seinen Kräfften lange Zeit zu erhalten.

David de Planis Campi schreibet/ daß nichts bessers seye/ ein Faß Wein zu erhalten/ als wann man 1. Loth Schwefel-Oel hinein giesset/ das seye besser als alle Einschläge. Welches der Spiritus Sulphuris gleicher Gestalten thut/ und dem Wein wieder eine gute Farbe giebet / allermassen man solches mit nutzlicher Würckung probiret hat.

Num. 10.

Wann ein Wein die Farbe nicht gerne hält.

So nimmt man so viel Aechtering süsse neugemolckene Milch / und so viel Loth Stärck-oder Krafft-Meel/ so viel das Faß Eymer hält/ rühret ihn wohl unter die Milch/ lässet so viel Wein aus dem Faß/ so viel der Milch ist/ und giesset dieses in das Faß hinein / und rühret es mit einem langen Stecken wohl/ daß es recht unter den Wein kommet/ alsdann verbailt man das Faß fest zu/ lässet es dann acht Tage stehen/ ehe man darzu siehet.

Man sagt auch für gewiß/ wann man eine Reben-Wurtzel aus dem Wein-Gebürge/ darinnen der Wein gewachsen ist/ in das Faß thut/ so bleibe der Wein beständig.

Num. 11.

Noch auf andere Art solches zu verrichten.

Wann man süsse Mandeln oder Meel von weissen Wicken oder eychenen Aschen / in einem Säcklein in das Faß hänget / so erhält es den Wein.

Num. 12.

Wann sich der Wein verkehren will.

So solle man nur grob gestossenen Pfeffer eine Hand voll hinein werffen / so solle er solches verwehren.

Num. 13.

Noch anderst.

Wann man Fahren-Saamen in ein leinenes Säcklein thut / und in Wein hänget / solle er auch beständig bleiben / und seine Krafft nicht verliehren.

No. 14.

Noch anderst.

Der gesaltzene Speck solle verhindern / daß der Wein nicht zu Essig werde / man muß ihn oben auf das Bail legen / und mit angefeuchtetem Gips oder Aschen bedecken / oder nur den Speck an einen Faden in den Wein hängen / daß er mitten in dem Faß schwebe.

Num. 15.

Noch anderst / wann etwann ein Wein sauer werden wollte/

So nimmt man 2. Pfund Mandeln / machet eine Milch daraus / lässet einen Vierding schönen rothen Canden-Zucker in solcher Milch aufwallen / thut es dann in den Wein / verbailt alsdann das Faß wohl / lässet den Weine acht Tage rasten.

Num. 16.

Noch anderst.

Man nimmt gutes frisches Baum-Oel / das nicht ältet oder schmecket / wärmet solches in einer Pfannen / schneidet eine gantze Quitten oder einen Apffel darein / lässet es bey dem Feuer erwallen / nimmt hernacher die Quitten oder Aepffel wieder heraus / und giesset das Oel also heiß in den Wein / so wird der Wein nicht anzick oder kunich / kriegt auch keine Haut / so lange er an den Zapffen gehet.

Num. 17.

Noch anderst.

Wann man Nuß-Blätter hinein hänget und eine Stunde darinnen lässet / dann wieder heraus zeucht / so solle der Wein nicht sauer werden.

Num.

Num. 18.

Noch anderst.

Man nimmt jung Eychen-Holtz / schälet dann die Rinden sauber davon / brennt hernach solches Holtz zu einer Kohlen / und wirfft es also brennend in das Faß.

Num. 19.

Noch anderst den Wein bey seiner Krafft zu erhalten.

Man nimmt folgendes Gewürtz/ stösset es gröblicht/ füllet es in ein leinen Säcklein / thut entweder ein paar gläserne oder zinnerne Kugeln darein/verbindet das Säcklein / hänget es dann durch den Spund in das Faß / also/daß es in der Mitten des Weins stets hangend verbleibet / so erhält es den Wein / also/daß er nicht abstehet / und bey seiner Krafft fort und fort verbleiben muß. Die besagte Gewürtze sind folgende:

℞. Rothen Candel-Zucker vier Theil/ feiner Zimmet / Muscatenblüh / Negelein / Benedicten-Wurtz / Cordamömlein / Pariß-Körner / Pfeffer-Körner / Anis / Entzian/ eines jeden ein Theil / vermischet es gröblicht gestossen untereinander.

Num. 20.

Noch anderst.

Wann man Pfirsing oder Mandel-Kern gröblicht zerschnitten / in einen Säcklein in den Wein hänget/ so solle der Wein auch nicht sauer werden.

Num. 21.

Noch anderst.

Etliche hängen gefeinter Röslein / Rauten / Roßmarin und so viel Tannzapffen / in einem reinen Säcklein in den Wein / das verhindert / daß der Wein auch nicht anstossen / oder sauer werden kan.

Num. 22.

Noch anderst.

Wann man Wacholderholtz-Wurtzel klein zerschnitten in den Wein hänget / so solle solcher auch nicht sauer werden können.

Oder / welches auch noch besser seyn solle / wann man gröblicht gefeylt Paradiß-Rosen-und Wachholder-Holtz in ein Säcklein in die Mitten des Weins hängen thut.

NB. Man hält gemeiniglich dafür / daß wann zur Leesens-Zeit eine Schlange sich in den Weinstock verschleichen thut / daß alsdann selbiger Wein keinen Bestand haben / sondern bald anstossen und sauer / auch anzick werden solle.

Num. 23.

Noch anderst.

Wann man eine Hand voll Roßmarin / zwey Hände voll Hysop / 1. Pfund Galgant / und ein ½ Pfund Wacholder Spähne in den Wein hänget / solle er auch stand-und dauerhafft bis auf den letzten Tropffen verbleiben.

Num. 24.

Noch anderst.

Wann man einen hoch rectificirten Spiritum

der

der nicht aus dem Geläger/sondern von dem Wein selbsten gemachet worden/ in den Wein geust/ so solle er nicht allein solchen viel stärcker und kräfftiger machen/ sondern stets gut erhalten/ weilen solcher währet.

Num. 25.

Ein herrlich Secret, wann der Wein aufstösset/ oder auch/ da er anfähet zu schimmeln.

Wann der Wein anfähet zu schimmeln/ oder sonsten auf oder anstossen wolte/ so muß man zu jeder Ohme Wein/ einen Apffel nehmen/ selbigen mitten durch in zwey Stücke zerschneiden/ und das Kern-Häußlein heraus thun/ dann die Stücke an einen Faden schnüren/und sie also durch den Spund in das Faß lassen/ bis an den Boden/ darzu man zu unterst ein Kieselsteinlein/ daß es selbige unter sich halten thut/ binden/ das Faß also zuschlagen und stehen lassen/ so wird dem Wein aller böser Geschmack vergehen. Probatum est.

Num. 26.

Den Wein zu præserviren/ daß er nicht abfällig werde.

Man hänget klein geschnitten Wacholderholtz/ wiewolen die Wurtzel besser ist/ in den Wein/ so lange er jähret/und wann er verjohren hat/ so thut man es wieder heraus.

Oder:

Man nimmt die Wurtzel von den Wein-Reben/ daran der Wein gewachsen ist/ hänget es in den Wein/so bleibet er standhafft gut.

Num.

Num. 27.

Noch anderst.

Man nimmt Wein-Blühe/und hänget sie in den Wein/er bleibet gleichfalls beständig.

Num. 28.

Noch anderst.

Wann man gebrannten Wein nach dem Jähren in den Wein giesset/ so zeucht er alle Hefen unter sich zu Boden/und erhält den Wein lauter und beständig. Probatum est.

Num. 29.

Den Wein zu verwahren / daß er nicht verdirbt.

Wer seinen Wein recht verwahren will/daß er nicht verdirbet/ so mache er nur einen Spund von grün gescheelten Ilmen-Holtz / daß er lang und biß auf vier Finger nahe auf den Boden reiche/so darff man sich nicht befürchten/daß einen sein Wein verderbe. Probatum est.

Num. 30.

Daß sich ein Wein nicht verkehre noch seiger werde.

Man giesset in ein gantz Fuder Wein ein Viertel guten Spiritum Vini, oder Aquæ Vitæ, von guten Wein distilliret / so kan er weder sauer noch mißfarbe werden / sondern bleibet lauter / klar und wohlgeschmack zu trincken / so lange er währet.

NB.

NB. Dieses muß man aber im Herbst thun/ weilen der Wein im Jähren ist. Probatum est.

Num. 31.

Wie dem Wein vorzukommen/ daß er nicht breche.

Man fasset in ein Säcklein Wacholder-Wurtzel/ Wein-Reben Blüh/ oder Hopffen-Blumen/ und hänget es in den Wein. Diese Dinge erhalten nicht nur den Wein in seiner Krafft/ sondern wiederbringen auch denselben/ wenn er bereits gebrochen ist.

Num. 32.

Dem Most zu helffen wann er auf den Essig sticht/ daß er wieder süß und gut werde.

Wann ein verhaltener Most/ welchen man obbemelder massen bereitet hätte/ und nun bereits geraume Zeit gehalten worden ist/ wolte ansetzen sauer zu werden/ so solle man/ wann man solchem vorzu kommen begehret/ zwey Pfund gesottene Rosinen nehmen/ und sie so lange im Wein baitzen/ biß sie sich aufblehen. Darnach solle man selbige nehmen/ und in das achte Theil des Mostes werffen. Probatum est.

Num. 33.

Noch anderst.

Man lasse den Most nur durch einen Sande/ aus einem fliessenden Wasser/ durchseyhen. Probatum est.

Num. 34.

Ein trefflich Secret, wie man einen Wein / so anfähet sauer zu werden / erhalten solle.

So einem sein Wein will ansetzen / sauer oder zu Essig zu werden / der mache nur ein Büchslein von schönem frischen Wachs / so dicke und groß / daß es durch den Spund in das Faß gehe / die Länge aber mag man nach dem Gefässe des Fasses geben / oder man mag auch mehr / als ein solches Büchslein formiren / und dasselbige mit Hönig biß oben voll anfüllen / denn machet man auch einen Deckel von eben selbigem Wachs darauf / thut es also in das Faß / und lässet es hinein biß auf den Grund / doch dergestalten / daß man oben einen Faden daran habe / mit welchem man es wieder übersich ziehen kan / und lässet es also eine zeitlang darinnen / so kan der Wein nicht sauer werden / und ob er auch schon zu Essig worden wäre / so muß er doch wiederum gleichsam umkehren / süß und gut werden. Probatum est.

Num. 35.

Wie man krancken Wein verbessern soll.

Man lässet ihn ab / und giesset ihn auf gute Hefen / so bessert er sich.

Num. 36.

Auf andere Art.

Man nimmt den feinsten Zimmet / Kandel-Zucker und gefeilt Hirschhorn / eines jeden einen

Viering /

Viering/ und hänget es miteinander in ein Fuder Wein. Probatum est.

Num. 37.

Noch anderst.

Man nimmt ein Quintl. gemahlenen Rauten-Saamen/ und hänget ihn im Wein/ er wird besser/ und machet auch trunckne Leute.

Num. 38.

Weichen Wein frisch zu machen.

Man nimmt fichtener Rinden / daran das Hartz ist/schneidet sie dünne/nimmt auch die Spähne von selbigem Holtz/ hänget es an einer Schnur in den Wein/rühret dann den Wein untereinander mit einem Fiechten-Scheit/ lässet den Wein ruhen biß an den 6ten Tage.

Num. 39.

So ein Wein erstickt ist.

Wann ein Wein verjohren ist / und sich nicht setzen will / so nimmt man glühende Kohlen / thut es in einen Scherben / setzet die Glut mitten / vornen und hinten unter das Faß / lässet es wohl erhitzen/ schlägt den Wein fast wohl / so gehet der Unrath zum Spunde heraus/und setzet sich der Wein. Probatum est.

Num. 40.

Abgestandenen Wein wieder zuzurichten.

In diesem Fall ist es am besten / daß man einen Wein

Wein/der sich ändern will/bey Zeiten zu Hilff kommet/ ehe dann er gantz absiehet / man kan es beyläuffig aus dem Geläger erkennen / wann man ein lang Rohr zum Spunde / biß ins Lager hinab/sencket/den Daumen für das äussere Loch fürhält / und also das Geläger (wie vor schon gedacht worden/) heraus zeucht / hat das Geläger/so in der Röhren geblieben/einen bösen Geschmack / so ist es ein Zeichen daß er verderben will/daher er bald auf ein frisches starckes Lager/in ein anders saubers Faß abzuziehen.

Num. 41.

Auf andre Art abgestandenen Wein wieder gut zu machen.

Zu einem abgestandenen Fuder Wein/ nimmt man Kühe-Milch/ Zucker/ Abfeilung von Hirsch-Horn/ jedes einen Vierling / thut den Zucker und Hirsch-Horn / jedes in ein besonderes Säcklein von Leinwand/ gieſt und hänget es in den Wein/ so wird er wieder kräfftig.

Num. 42.

Wann ein Wein seine Krafft verlohren.

So nimmt man zu einem Fuder 3. Loth Ingwer/und 1. Loth Süß-Holtz/lässet es dürre werden/ und stösset es in einem Mörßner gar klein / seyhet es durch ein Sieblein / und lasset deß Weins aus dem Fasse 6. Maas/gieset dann die Würtze miteinander in das Faß / rühret es sehr wohl / er wird wieder zu rechte kommen/und gut werden.

Num. 43.

Einem verdorbenen Wein zu helffen.

Man nimmt deßjenigen Weinsteins / so man von den Fässern schläget/lässet solchen in einem neuen Hafen glühend werden / und thut ihn also glühend in den Wein/ rühret ihn gar wohl / so wird er kräfftig. Probatum est.

Num. 44.

Wann ein Wein Wasser-siech ist.

So nimmt man einen wohl-gebrannten Ziegel/ reibet ihn klein / und rädelt ihn durch ein Sieblein oder Tüchlein / thut darzu von 12. Eyern die Dottern/zerschläget es wohl/ mischet drey Handvoll deß geriebenen Meehls darunter / und wirfft es oben durch den Spund hinein/ rühret den Wein mit einem Scheit / daß sich die Materi allenthalben eintheile / also wird der Wein Gold-farbe und lauter. Probatum est.

Num. 45.

Einem Wein zu helffen / der nach Essig schmecken und schimmlen will.

Man nimmt Wachholder- Holtz/ schneidet es einer Spannen lang fein klein / thut es in einen neuen Hafen / dürret es / und macht daraus drey Büschelein in drey Höltzlein zusammen / hencket je eines ein Tag und eine Nacht in das Faß/ das thut man 3. Tage und 3. Nacht nacheinander/der Wein wird wieder zu Kräfften gebracht.

Num. 46.

Wann ein Wein verderben will.

So muß man nur den Saamen von der Bryonia hinein thun / so wird er sich bessern und den guten Geschmack wieder bekommen / auch wird der Wein/der verderben will / erhalten und verbessert/ wann Rettich-Wurtzen an einen Faden hinein gehencket werden / dieß ziehet auch den üblen Geschmack und die Säuren au sich/ ist es aber nöthig/ so muß man es öffter wiederholen.

Num. 47.

Wann ein gifftiges Thier in ein Faß gefallen / und darinnen ersoffen wäre.

So solle man es verbrennen/und den Aschen/so er erkaltet ist/hinein werffen / und den Wein mit einem Stecken umrühren.

Oder man solle ein heisses Brod / oder einen eisernen Ring hinein werffen/ so wird sich aller Gifft verlieren.

Num. 48.

So ein Wein sauer werden will/ wie ihme zu helffen.

So nimmt man deß Weins aus dem Faß und Hönig/ nach Gutduncken/seyt es miteinander /und schaumet es gar wohl/daß es werde wie ein Meeth/ thut gebrandten Leymen oder Ziegel darein / gieß es in das Faß / und lässet den Wein mit ein Rühr-Scheid offt und wohl rühren.

Num.

Num. 49.

Wann der Wein will saiger werden.

Man lässet deß Lagers zu unterst aus dem Fasse/ und versuchet/ wie der Geschmack ist / hat er bösen Geschmack / so lässet man deß Lagers viel heraus / als 2. oder mehr Vierthel / darnach schlag man den Spund gar wohl zu / und wälgert das Faß offt auf dem Lager hin- und wider / auch über und über / so zerschlägt sich der Wein / und wird gut darnach/ dann nimmt man ein ander Lager von gutem Wein/ und füllet das Faß darmit zu / so wird der Wein in 8. Tagen frisch und lauter. Probatum est.

Num. 50.

Einen Wein zu helffen/ der saiger und zähe will werden.

Man nimmt zwey Handvoll Kalch/ mischet ihn mit Wein/ und macht Meer-Kißling heiß/ temperirt es untereinander / und thut es in das Faß / so wird ihme geholffen. Probatum est.

Num. 51.

Auf andere Art.

Oder man nimmt Isopen / ein grosses Büschelein/ samt den Blumen / hanget ihn in den Wein/ so wird er wieder frisch und gut / als er zuvor gewesen ist.

Num. 52.

Saigern Wein / wieder zu rechte zu bringen.

Man lässet desselben Weins aus einem Faß /

auf die 12. Maase / und schlägt dem Wein im Faß gar wohl mit einem Scheide / nimmt dann 1. lb. Weinstein / 2. Loth Ingwer / 1. Loth Zimmet / 4. Loth Eniß / 1. Loth Negelein / und eine Handvoll Saltz / stösset es alles untereinander zu Pulver / thut es in den Wein / und rühret ihn wohl untereinander / füllet ihn zu / und lässet ihn 3. Tag und Nacht liegen / so wird er wieder frisch und gut. Probatum est.

Caput. XII.

Von trüben und seigern Weinen.

Num. 1.

Einem Wein / der seiger / trüb oder ohne Farb ist / zu helffen.

Man nimmt zu einem halben Fuder / ein Kübel voll blauen Letten oder Leimen / und klopffet ihn klein in einem kleinen Züberlein / giesset daran ein frisches Wasser / lässet es zwey Stund daran stehen / seyhet das Wasser ab / und rühret mit einem Holtz den Letten gar wohl / und giesset wieder ein frisches Wasser daran / lässet es stehen wie zuvor / seyhet dann das Wasser wieder ab / thut solches deß Tages 3. mahlen / auf die Nacht giesset man wieder frisch Wasser daran / und lässet es die Nacht daran stehen / zu Morgens seyhet man das Wasser wieder ab / und trägt den Letten für das Faß / rühret ihn mit Wein an / daß er dünn werde. Nehmet dessen ungefehr 15. Maas / und 8. Maas süsser wohl-abgeraumter Milch / thut 3. Maas Milch in den Letten / und etwas

was weniges Brandwein/rühret es untereinander/ und nimmt 1. Pfund Krafft-Mehl/ zerreibt es mit 2. Maas Milch/und lasset 8. Maas Wein aus dem Fasse/ehe man besagte Mixtur darein thut/ giesset dann das Krafft-Meehl vor erst darein / darnach den Letten auf das halbe Theil/ rühret es alles in dem Faß wohl untereinander/ darnach thut man die übrigen Letten und Milch auch darein/ rühret es wohl untereinander / und giesset ein wenig Brandwein in das Faß / und füllet das Faß mit Wein auf eine Maas / giesset ein Maas Wasser darein/rühret es nicht mehr / macht dann ein Zapffen in das Faß / und lässet eine halbe Maas heraus/ denselben Wein schüttet man in ein ander Faß / thut es deß Tages einmahlen / und giesset allwegen frisch Wasser darein / lässet den Wein acht Tage liegen / und am neundten Tage lässet man ein sauber Faß zurichten/und einen gantzen Spahn darein brennen/ und den Wein ablassen / so ist er gerecht/ dann wird man Wunder erfahren. Probatum est.

Num. 2.

Trüben Wein zu läutern.

1. Man nimmt ohngefehr auf ein Fuder solchen Weines/ 60. oder mehr Eymer / thut den Dotter darvon / und schlägt das Wasser von den Eyern in einen Kübel / zerklopfft es dann mit frischen Rüthlein/so lange/biß sie gantz frisch werden wie ein Wasser / nimmt dann 1. Pfund Alaun / stösset solchen klein und subtil wie ein Meehl / nimmt darzu ein vierthel Milch/ rühret den Alaun in die Milch / so wird es als ein Muß/ zerreibet den Alaun wohl in der Milch mit einem Löffel/ und giesst es dann mit-

einander durch ein Sieb / Durchschlag oder Leinen Sack oder Tuch / treibet es fast durch. Darnach gieset man das Weisse von Eyern darein / und lässet aus dem Faß des Weins zimlich viel darunter / rühret es alles durcheinander / und hinter den Spund / recht bey dem Reiffen / bohret man ein Loch mit einem Zapfen-Neber / und stösset einen Trichter in das Loch / giesset darnach das Eyer-klar / Alaun und Milch mit dem Wein oben durch den Trichter in das Faß / u. rühret dieweiln den Wein zu den Bitt- oder Spunde mit einem kurtzen Rühr-scheyd / daß die Materi sich gleich in den Wein theile / vermachet alsdann das Faß gar wohl / innerhalb 14. Tagen nun / wird der Wein gantz lauter und frisch / will man nun den Wein gelinder machen / so nimmt man auch 1. Pfund Zucker darzu.

2. Oder man nimmt eine Handvoll Weinstein / stösset den klein in einem Mörsner / thut solchem in ein leinen Säcklein / sehr wohl mit gebrannten Leimen verwahret / legt es in ein Feuer / daß der Weinstein wohl gebrannt werde / und bricht den gebrannten Leymen daran / so wird der gebrannte Weinstein seyn / wie ein weisses Mehl / darnach zerstösset man ihn in einem Mörsner / macht solchen in ein Leinen-Sack / der oben weit und unten enge seye / henget den Sack mit dem engen Theil zu dem Spunte in den Wein / daß der Säck in den Wein hange / irgend zweyer Finger tieff / so zeucht der Wein den Weinstein an sich aus dem Sacke / als ob er Saltz wäre / und darmit läutert sich der Wein gar schön. Probatum est.

3. Oder man nimmt einen reinen alten Filtz / der

der einer Hand breit und einer Spannen lang seye/ machet solchen an dem einen Ort gar spitzig/ nimmt darnach ein sauber Beck / giesset es voller frisches Wassers/ legt den Filtz mit dem breiten Ort in das Wasser / lässet das spitzige Ort heraussen hangen/ so zeucht der Filtz das Wasser an sich / und träuffet an dem spitzigen Ort herab/ und dieweiln der Filtz an dem breiten Ort Wasser hat/ so treufft es an dem spitzigen Ort/ solchen Ort nun muß man in deß Fasses Spunte hängen / so träufft das frische Wasser in den Wein/ mit dem Weinstein / von diesen zwey Stucken nun / wird der Wein schön lauter/ frisch und natürlich. Probatum est.

Num. 3.

Trüben und Molcken-Farben Wein schön zu machen.

Man muß allezeit auf einen Eymer Weins/ eine Maas Milch nehmen / die wohl abgenommen und recht blau seye / alsdann muß man ein Loch neben dem Spunte machen / einen Triechter darein stecken/ die Milch durchgiessen / das Spund-Loch aber darbey offen lassen/ und mit einem Rühr-scheyd dem Wein so lange unter-einander rühren/ so lange man mit Hinein-Giessen der Milche umgehet/ so durchkriechet die Milch den Wein desto besser / und ziehet sich zugleich auch die Trübe mit auf dem Boden/ darnach muß man solchen bald ablassen. Probatum est.

Num. 4.

Auf andere Art / trüben Wein schön zu läutern.

Man nimmt Rocken-Teig so viel man bedarff / und giesset solchen durch den Spund in den Wein / rühret ihn wohl durcheinander mit einem Spadel / lässet ihn etliche Tage / als 4. 5. oder 6. ruhen / nachdeme das Faß groß oder klein ist.

Num. 5.

Auf andere Art / trüben Wein wieder zu läutern.

Man nimmt 1. Pfund weissen Alaun / stösset ihn / und thut solchen in das Faß / rühret es wohl untereinander / füllet das Faß und spündet es zu / lässet ihn 3. oder 4. Tage liegen / so hat man wieder schönen klaren Wein. Probatum est.

Oder man nimmt eine Handvoll Benedicten-Wurtzel / und hänget es in den Wein / er wird schön und lauter.

Num. 6.

Einen trüben ungeschmacken Wein / klar und wohlgeschmack zu machen.

Wann der Wein / benebens dem bösen Geschmack / auch trüb wäre / so nimmt man nur Nespeln-Steine / auch etwas Rinden von solchen Stauden / stösset es miteinander zimlich klein / und hänget es in das Faß / oder wirffet es gar darein / und rühret den Wein wohl untereinander / er wird wiederum klar und gut.

Num.

Num. 7.

Firnen-Wein/so trübe worden/wiederum lauter zu machen.

Wann der Firnen-Wein trübe worden / so nimmt man 1½ Quint schwehr gantzen Saffran/2. Quint gesotten und wol verschaumet Hönig/und eine Hand voll rein Weitzen Mehl/menget dieses alles wol untereinander / schüttet es in das Faß / schläget es zu / und lässet es also 3. Tage stehen / so wird der Wein lauter.

Num. 8.

Weissen trüben Wein wiederum klar und lauter zu machen.

So muß man zu einer jeden Ohmen Wein / einen Becher voll Milch nehmen/und eine Untz Berg-Alaun/ rein und klar gestossen/hernach den Wein in dem Faß mit einem Stecken wol aufrühren/bemelte Dinge hinein giessen/ und sie mit dem Rührscheide wol unter einander rühren/und also biß an den andern Tage stehen lassen / dann kan man unten den Zapffen aufmachen/so wird man befinden/daß diese Medicin alsobalden heraus lauffen thut / benebens aller Trüben/so darinnen gewesen / dann bleibet der Wein schön hell und klar/als wann er nie keinen Mangel gehabt hätte. Probatum est.

Num. 9.

Aufgestossenen trüben Wein wieder lauter und klar zu machen.

Wann ein Wein aufgestossen und trübe worden ist/so nimmt man nur Berg-Alaun / stösset ihn

klein/ und thut ihn in das Faß / und rühret ihn wol mit dem Wein untereinander/ lässet den Wein sich wieder setzen / so führet er alles Trübe mit sich hinunter auf den Boden / und ist auch unschädlich zu trincken.

Num. 10.

Ein herrlich Secret, trüben Wein wieder hell und klar zu machen.

Wann der Wein aufgestossen/ oder sonsten trüb worden/ und ihr ihn wieder klar machen wollet / so nehmet zu jeder Ohmen 8. oder 9. Eyer / 4. Untzen gestossen Glas/ und auch so viel gestossenen Marmelstein/ 4. Untzen schönen Alaun/ menget diese Dinge wol untereinander in einer Schüssel / biß sie sich wol incorporiret/ zertreibet es hernach mit ein wenig Wasser/ und schüttet es also in das Faß/ welches aber nicht zu voll seyn muß / und rühret mit einem Stecken den Wein wol auf / lasset ihn sich hernach wieder setzen/ so werdet ihr mit Verwunderung befinden/ daß sich alle Trübe auch mit gesetzet hat. Probatum est.

Num. 11.

Auf andere Art.

Man nimmt die so genannte sauere Kirschen oder Weixel / wirfft sie also gantz / wie sie von dem Baum kommen/ in das Faß/ (NB. der Wein muß aber zuvor abgelassen seyn) so wird er wiederum anfahen zu jähren / und balden darauf schön / hell und klar werden. Alsdann muß man ihn ablassen/ und in ein anderes zugerichtetes Faß thun. Probatnm est.

Num. 12.

Einen Wein der nicht recht schön ist / zu erfrischen.

Man nimmt zu einen Fuder Wein 1. Pfund Allaun / klar gestossen / rädet es durch ein Sieb / und nimmt das Weisse von ohngefehr 28. Eyern / zerschlägt sie gar wol mit einer Hand voll Saltzes / und seyhet sie durch ein Tuch / vermischet es mit einem Viertel desselben Weins / lässet das Faß einer Spannen tief leer / und rühret es mit einer Kluppen in einem Schaff / giesset ihn dann in das Faß / er wird innerhalb 8. Tagen / wieder schön und lauter. Probatum est.

Num. 13.

Daß ein Wein schön lauter werde.

Wann der Wein im Herbst verjohret / so giesset man in ein Fuder ein Quart guten Spiritus Vini, so wird er lauter / und wird nicht saiger / w ilen er währet. Probatum est.

Num. 14.

Einen Wein frisch zu machen.

Man nimmt frische Nesseln mit den Wurtzeln / und eine halbe Maas Senff-Meel und hänget es in den Wein. Probatum est.

Num. 15.

Trüben und übelfärbigen Wein zu läutern.

Man nimmt zu einem Fuder Wein / 1. Pfund Mandel-Kerne / ziehet ihnen die äusserste Haut ab / stösset sie in einen Mörsel / alsdann giesset man

Wasser daran/drucket es aus durch ein leinen Tuch. Darnach nimmt man ein Pfund Weinstein/ dürret solchen in einem Backofen/ stösset ihn im Mörsner/ und fähet ihn durch ein hären Sieblein/ thut die Mandel-Milch und Weinstein untereinander/ rühret den Wein mit einem Rühr-Scheid/alsdann giesset man die Milch durch einen Trichter/ indeme man den Wein rühret/ und also lässet man ihn ruhen.

Num. 16.

Trüben und übelfärbigen Wein zu läutern.

Man nimmt reinen weissen Bach-Sand/ wäscht ihn rein und trucken/ und siebt ihn/ ist des Weins ein Fuder/ so nimmt man dieses Sandes ein klein Viertel. Hernach nimmt man das Weisse von 24. Eyern/ zerklopfft es wol/ und gieſt sie auf den Sand/ thut es in ein Schaff/und lässet einen Wein daran/ geust es darnach in den Wein/ und rühret ihn so lange um/ biß er gestehet/ lässet ihn also vier Tage rasten. Darnach nimmt man weissen Ingwer/Zimmet/Negelein jedes ein Loth/ stösset es gröblicht untereinander/ thut es in ein Säcklein/ und hänget es in den Wein/ vorhero aber lässet man alles in einem guten Brandwein verbaitzen/ lässet es vier Tage darinnen/ und decket es wol zu/ gieſt den Brandwein auch in das Faß/ und das Säcklein nimmt man wieder heraus/ wann man vermeinet/ daß der Wein Krafft genug darvon habe.

Num. 17.

Auf eine andere Art/trüben Wein zu läutern.

Man nimmt eine ächtring Kandel voll weisser Erbsen / thut solche in einen neuen Hafen / geust daran zwo ächtering Wasser / und lässet sie sieden biß die Bälge wollen abgehen/nimmt sie dann/und seyhet die Brühe sauber davon in ein Geschirr / thut die Erbsen weg. Wann nun die Brühe laulicht wird / so geust man sie oben bey den Spund hinein/und lässet den Wein rühren fünff oder sechs Tage.

Caput XIII.

Von stinckenden Weinen/wie solchen wieder zu helffen.

Num. 1.

Stinckenden Wein wieder gut zu machen.

MAn nimmt zwo Händ voll schönen Waitzen/der sauber geklaubet ist / geust ein ächtring oder drey halb Brandwein daran/ lässet es bey dem Feuer wol sieden / und wann es wol gesotten hat/ so überlässet man das Faß um einen Eymer/ giesset es also heiß hinein in das Faß/und verschlägt das Bail/ daß der Wein nicht heraus mag / so gehet der Wein durcheinander/als wolte er das Faß sprengen; das Faß muß aber starck und wol verwahret werden.

Num.

Num. 2.

Stinckenden Wein wieder annehmlich zu machen.

Man nimmt einen Vierding guter Gewürtz-Negelein / zerstösset solche in einen Mörsner gröblicht/thut es in ein reines Säcklein / thut solches in einen starcken gerechten Wein / oder gar in Spiritum Vini, ziehet dann den schmeckenden Wein ab in ein sauberes Faß / hänget das Säcklein hinein / und giest den Spiritum Vini, worinnen es gelegen/ darzu/ lässet das Säcklein 4. oder 5. Tage darinnen / biß er wohl geschmack wird. Andere nehmen auch Pfeffer / Galgant / Zimmetrinden und dergleichen Gewürtze/ nach Belieben/ darzu.

Num. 3.

Wann ein Wein übel nach dem Faß riechet.

Wann ein Wein übel nach dem Faß riechet/ und man Nespeln / die schon weich worden / hinein hänget / und einen Monat lang darinnen lässet / so ziehen sie allen bösen Geschmack an sich.

Num. 4.

Einen übelschmeckenden Wein zu helffen.

So nimmt man Lauch - Saamen in ein Säcklein / und hänget ihn in den Wein / so bekommt er seine Krafft wieder. Probatum est.

Num.

Num. 5.
Ubelschmeckenden Wein wieder gut und wohlriechend zu machen.

Man nimmt eine frische Citronen / oder Pomerantzen / übersteckt solche über und über mit Gewürtz-Negelein / und hänget es also in den Wein.

Num. 6.
Auf andere Art.

Man nimmt Pomerantzen und Citronen-Schelffen / dinn ausgeschnitten / eine Hand voll / mit zwey Loth Negelein und Zimmet in ein Säcklein / und hänget es in den Wein / und lässet es 4. Wochen lang darinnen liegen / so wird der Wein wieder wolriechend.

Num. 7.
Noch anderst.

Wann man weiche Nespeln in vier Theil zerschnitten mit einem Tüchlein einen Monat lang in das Faß hänget / und alle Wochen zweymalen fleissig füllet / so wird der Wein auch wieder wohlriechend.

Num. 8.
Noch anderst.

Man nimmt erst aus dem Ofen kommendes frisches Gersten-Brod / bricht solches entzwey / legt den einen Theil mit der Rinden auf das Bail / thut das andere Theil inzwischen in den Ofen / biß das Erste erkaltet ist / wechselt es hernach ab / so ziehet es allen bösen Gestanck aus dem Wein.

Num. 9.

Noch anderst / solchen Weinen wieder zu helffen.

Man nimmt die erst aus dem Ofen kommende heisse Semmeln / thut solche in ein Säcklein / hänget es mitten in den Wein / und diß thut man etliche als 3. 4. 5. oder 6. malen / biß aller böser Geschmack vergangen ist.

Num. 10.

Noch anderst.

Man nimmt zwey Hände voll Wacholderbeer / lässet sie ein baar Tag im guten Wein liegen / thut es hernach in ein Säcklein / und hänget es mitten in den Wein.

Man mag auch eine zeitlang Coriander in den Wein hinein hängen / biß der Geschmack vergehet.

Num. 11.

Noch auf andere Art / übelriechenden Weinen zu helffen.

1. Man zerlässet auf einen Eymer solches Weins / zwey Loth einer Hausen-Blatter in guten alten Wein / seyhet es durch / und schüttet es also fein laulicht in den Wein.

2. Oder man hänget ein Säcklein mit Salbey in den Wein / doch daß es den Wein nicht berühre / dadurch wird ihme auch geholffen / wann er anzick wird.

3. Oder man siedet Lorbeer in Wein / und hänget es darein.

Oder

Oder/man hänget zwey oder drey frische von einander geschnittene Quitten darein.

5. Oder man hänget Basilien und Benedicten-Wurtz darein.

5. Oder man brennt einen eychenen Stecken/ stösset ihn also brennender in das Faß/ biß auf den Boden.

6. Oder/ man nimmt 3. oder 4. Schnitten Rocken-Brod/ nachdeme das Faß groß ist/ damit du sie durch das Bail hinein bringen kanst/ bähe dieselbigen wol/thue sie also heiß durch den Spund in das Faß Wein. Vermache es hernach/daß der Dampff nicht heraus mag/ und lasse es also zugeschlagen acht Tage stehen.

Num. 12.

Gar eine gewisse Kunst übel schmeckenden Weinen zu helffen.

Man nimbt Pfeffer-Körner ein halb Pfund frischen Jngwer ein vierthel Pfund/ stöst es durch ein ander in einem Mörsel gar klein/ und läst ein Vierthel Wein darauf/ mischt frisch-gemolckene Kühe-Milch darunter/und geust es in das Faß.

Num. 13.

Warum die Weine übel riechend werden.

Die Ursache der übel-riechenden Weine komt entweder von den bösen Salitrischen/ oder durch andere Mineralien verderbter Erden/ und üblen Grunde/ der seine Eigenschafften des Weinstocks

Wurtzeln/ und diese ihrer Frucht mittheilen/ und solchem Ubel ist zu remediren / oder doch mit Zuführung besserer Erden/ mit schweren und die Mühe nicht belohnenden Unkosten zu erhalten/ derohalben besser an einem solchen Grund-Stuck weder Geld noch Arbeit anzuwenden.

Oder aber es kommet vom Keller oder Faß/ in diesem ist noch Mittel zu finden; Wann das Faß und Geläger solches verursachen / ist das beste/ den Wein ab- und auf ein frisches starckes Wein-Läger gezogen.

Num. 14.

Noch anderst.

Man kan nehmen eine Hand voll Salbey/ und so viel Hopffen / auch eine zerschnittene oder nur gespaltene Galgant-Wurtzen / alles in ein Säcklein gethan / und drey oder 4. Tage in den Wein gehänget / biß sich der Geschmack verliehret.

Num. 15.

Den Wein und Faß den Schimmel zu vertreiben.

Man nimmt Hirschen-Meel / bächet einen Kuchen daraus / und wirfft ihn also warm in den schimlichten Wein / so vergehet ihme der Schimmel und böse Geschmack.

Num. 16.

Einen schimmlichten Faß wieder zu helffen.

Zuförderst muß man das Faß wohl waschen/ dann

dann nimbt man Scharlach mit Kraut/Blumen/ Wurtzel und Saamen / thut dessen einen guten Theil in das Faß/ und verstopfft es wohl/ es benimt ihme den Geruch und Geschmack alsobalden. Probatum est.

Num. 17.

Wie man den Fässern den bösen Geschmack benehmen/und einen guten geben könne.

Nach gewaschenem Faß nimmt man Salbey/ Rosmarin/ein wenig Negelein und starcken Essig/ lässet es mit einander einen Wall auffsieden / giesset es dann also heiß in das Faß / und schläget es wohl zu / so vergehet ihme aller böser Geruch / und bekommt hergegen einen guten Geschmack.

NB. In der Quantität oder Dosi solcher Dinge / muß man sich richten nach der Grösse des Fasses / daß man derselbigen viel oder wenig nehme/ welches auch in allen vorher gehenden und nachfolgenden Stucken zu beobachten.

Num. 18.

Einen übel schmeckenden Wein wieder gut zu machen.

Man nimmt Lorbeer-Blätter und Beer / siedet sie mit Wein / dann schüttet man alles in das Faß / und schlägt es zu / lässet es ein paar Tage also stehen / so wird der Wein wieder gut.

Num. 19.

So der Wein einen bösen Geschmack hat.

Wann der Wein einen bösen Geschmack bekommen hätte / es wäre von der Kälter / von dem Faß / oder durch einen andern Zufall / so nimmt man nur Fench oder Fuchsschwantz (zu Latein Panicum genannt) bächet denselbigen im Ofen biß er hart wird / thut ihn in ein leinen Säcklein / und hänget ihn also warm in das Faß / biß er kalt wird / darnach ziehet man ihn wieder heraus / schlägt das Faß zu / so wird man mit Verwunderung sehen / wie sich der Wein verbessert hat.

Num. 20.

Den bösen Schleim und Feuchtigkeit aus dem Faß zu ziehen.

Es seynd etliche / die thun Gersten-Brod in ein Körblein / und hängen es in den Wein.

Num. 21.

Wann ein Wein zu viel geschwefelt ist / und nach dem Einschlag stincket.

So solle man nur ein heiß Rocken-Brod / das allererst aus dem Ofen kommen ist / nehmen / unten an den Boden des Brodes schneiden / und die Rinden hinweg thun / dann das Brod über den Spund legen / und es also darauf liegen lassen / biß es kalt wird / so zeucht es den Geschmack des Schwefels an

an sich/ das muß man einmal oder drey thun/ nachdeme nemlichen das Faß groß ist.

Num. 22.

So sich ein Wein verkehret hätte/ und einen üblen Geruch und Geschmack bekommen.

So nimmt man ein heiß Rocken-Brod/ wie es aus dem Ofen kommet / und legt es obgemeldter massen/über den Spund/er wird wieder zu recht.

Num. 23.

Den bösen Schleim und Feuchtigkeit bald aus dem Wein zu bringen.

So muß man nur Petersilien-Kraut samt den Saamen/ in das Faß thun/das wird ihn bald wieder hell und klar machen.

Num. 24.

Einen dicken rothen Wein/ oder einen weissen trüben Wein/ wieder lauter machen daß er hell und klar werde.

So nimmt man Bärenklauen-Kraut samt der Wurtzel fein gewaschen und gesäubert/darnach wieder getrocknet/ und hänget davon eines Menschen-Haupt groß/in ein Fuder Weins/ lässet es ein Tage 3. oder 4. darinnen hangen / darnach thut man es wieder heraus/lässet es trucken werden/darnach hänget man es wiederum darein/ und über 3. Tage ziehet man es wieder heraus / und wann es

trocken worden/so hänget man es abermahlen/wie zuvor in den Wein/und lässet es darinnen hangen/ biß 14. Tage vom Anfang sich verlauffen haben/ alsdann thut man das Kraut gar hinweg/ so hat man einen schönen hellen Wein/ so klar/ wie ein Crystall. Ist es aber ein rother Wein/ so wird er hell und klar/ wie ein schöner Claret-Wein oder Schieler.

Num. 25.

Einen Wein/der nicht recht schön ist/ zu erfrischen.

Man nimmt auf ein Fuder Weins 2. Pfund Alauns/ klein gestossen/durchgesiebt/und des Weissen von 28. Eyern/ zerschläget es gar wohl mit einer Hand voll Saltz/ seyhet es durch ein Tuch/ mischet es mit einem guten Vierthel desselben Weins/ lässet das Faß einer Spannen tief leer/ und rühret es mit einer Kluppen in einem Schaff/ giesset ihn dann in das Faß/ er wird in acht Tagen schön. Probatum est.

Caput XIV.

Vom Anzicken und sauren Weinen / wie solche wieder zu recht zu bringen.

Num. 1.
Sauren und anzicken Wein süß zu machen.

MAn nimmt Waitzen / siedet ihn in Wasser / biß er auf börstet / lässet ihn kalt werden / (theils thun ihn auch warm hinein / und die Bälger hinweg /) und thut ihn in das Faß / verbailt es wohl / und lässet ihn acht Tage ruhen.

Num. 2.
Auf eine andere Art solches zu verrichten.

Man nimmt ein schön leinen Tuch / wäscht es aus frischem Wasser / druckt das Tuch aus / legt es dreyfach über das Bail / nimmt hernach aus einem frischer Bach das Erdreich / legt es auf das Tuch / thut es einen Tage drey oder viermahlen / das Tuch muß aber allezeit wieder gewaschen werden.

Num. 3.
Sauren Wein wieder zu rechte zu bringen / und wieder süß zu machen.

Man nimmt auf ein Fuder Wein / zwey Pfund

Stein-Wurtzel/ 1. Pfund Süßholtz/ lässet es im Schatten ohne Sonne dürre werden/ schneidet es zu kleinen Stücklein/ thut es in drey Säcklein/ deren jedes einen Kieselstein in sich habe/ füllet sie mit diesen Wurtzeln/ hänget die Säcklein also an eine Schnur/ daß eines oben/ das andere in der Mitten/ und das dritte eine Spanne oberhalb des Lagers seye/ verstreicht das Bail wohl mit Laim/ kostet den Wein öffters/ so balden er die Säuren verlieret/ so thut man die Säcklein wieder heraus/ sonsten bekommt er von den Wurtzeln einen Geschmack.

Num. 4.

Auf andere Art.

Man hänget Wacholder-Scheiden dürr geschnitten in den Wein ꝛc.

Num. 5.

Auf andere Art sauren Wein wieder süß zu machen.

Man nimmt zu einem Fuder Wein 2. Pfund neues Wachs/ böret das wohl ab/ als wann man Kertzen machen wollte/ hänget das Wachs breit und lang/ an einem saubern weissen Faden/ in das Faß/ verwahret den Spund wohl/ lässet es also drey Tag und Nacht stehen/ und kostet hernach den Wein/ befindet man nun/ daß er seinen Essig-Geschmack verlohren/ nimmt man das Wachs wieder heraus/ wo aber nicht/ muß man es mit frischem Wachs auf das neue wiederholen.

Num. 6.

Auf andere Art sauren Wein wieder süß zu machen.

Man nimmt ein Fälbern-Holtz bohret viel Löcher darein / doch / daß die Löcher nicht gegeneinander seyn / darnach nimbt man ein gut Theil Hönig und Zucker eines so viel als des andern / vermischets und füllet die Löcher darmit / und verbindet das Holtz mit einer saubern Fäschen / und thut ihn biß auf die Helffte des Fasses / daß es gerad stehe / und vermachet ihn wohl / daß er nicht umfalle / lässet ihn vier Tage stehen / so wird der Wein gerecht und gut.

Num. 7.

Wein wieder zu bringen.

Man nimmt Gersten-Brod / so heiß es aus dem Ofen kommet / legt es auf den Spund des Fasses / er kommet wieder.

Num. 8.

Einem aufgestandenen Wein wieder zu helffen.

Man nimmt zu einem Fuder Weins / ohngefehr drey und dreyssig Eyerklar / mit einem halben Vierthel / einer Maas Brunnen-Wassers / in ein sauber Gefäß / schlägt es wohl auf eine halbe Stunde / und decket es zu / lässet es über Nacht stehen / zu Morgens seyhet man es durch ein Tuch in einen saubern Kübel / schlägt es zusammen / und thut aber-

malen frisch Brunnen-Wasser darein/ nimbt dann ohngefehr vor vier Pfenning Brandwein / schlägt ihn darunter / träget es für das Faß / und nimbt zwey saubere Kübel / macht einen Hahnen-Zapffen in das Faß / nimbt aus jedem Kübel Eyerklar in ein Glas / rühret es wohl unter einander / giesset es nach einander in das Faß/ rühret es allemahlen mit einem durchlöcherten Scheid / thut es einmal 6. oder 8. dann schwencket man die Kübel / schlägt es wohl / und giesset es auch in das Faß/ hat man nun zuvor viel aus dem Fasse gelassen/ so füllet man es wieder biß auf eine Maas zu / mit guten Wein / giesset eine frische Maas Wasser darein / und rühret es nicht mehr/ zapffet auch alle Tage mit beyden Schlauch-Zapffen eine halbe Maas heraus / thut allerwegen wieder Brunnen-Wasser darein / das thut man drey Tage / so wird der Wein durchsichtig/ dann lässet man ihn neun Tage wohl zugespundet/ bereitet ein sauber Faß/ und schlägt ihn ein über drey Stunden lasset man den Wein darinn/ und giebt ihm einen guten Einhang / lasset ihn vier Tage liegen/ er wird wohlgeschmack und schön.

Num. 9.

Saure Weine wieder zu süß zu machen.

Man netzet einen Bad-Schwammen im frischen Wasser / legt solchen über das Bail / das ziehet die Säuren heraus / den nimbt man weg/ druckt ihn wohl aus / netzt ihn wieder im frischen

Wasser/ und legt ihn über/ biß er/nach offt geschehener Wiederholung dieses/den Anzick gäntzlich verlieret/ man mag auch Alant-Wurtzel/ und eine Hand voll Salbey-Blätter vier oder fünff Tage in das Faß hängen/ und nachmals wieder heraus thun.

Num. 10.

Dem Wein seine Säure zu benehmen.

Man nimbt Hirs-Gries/ oder gerollten Hirsen/sied ihn in einem Hafen/ lässt ihn wieder trocken werden/hängt es dann durch den Spund in einem Säcklein in den Wein/ so wird er in einer Nacht gut.

Num. 11.

Auf andere Art.

Man nimmt zu einem Fuder Weins/ zwey Pfund Anis/ thut es in einem Säcklein mitten in das Wein-Faß hängen/dann kostet man den Wein offt/ so er die Säure verlohren/ so nimbt man das Säcklein wieder heraus.

Num. 12.

Abgestandenen und schwachen Wein wiederum zu rechte zu bringen.

Man nimbt gestossenen Canarien oder rothen Kanden-Zucker ein halb Pfund geseylt Hirchhorn vier

vier Untzen/vermischet diese Stücke unter einander und thut sie in ein langes leinenes Säcklein/ nimbt auch ein Maas frisch gemolckene Milch/ schüttet sie in das Faß mit dem Wein / rühret den mit einem Scheid wohl durch einander / hernach hänget man das besagte Säcklein in das Faß verspünt es wohl/lässet es eine Zeit lang darinnen hangen/so wird der Wein wieder kräfftig. Man solle zu einem jeden Fuder Weins / so viel Milch und der andern Stucke nehmen.

Num. 13.

Einen dicken trüben Wein wieder schön und lauter zu machen.

Man nimbt zu einem Fuder Weins ein halb Pfund von acht Untzen Canarien- oder Kanden-Zuckers/ und so viel Allaun / stösset die zu einem subtilen Pulver / zertreibt die mit Wein aus demselbigen Fasse/und schüttet die wieder in das Faß / rühret es wohl mit einem durchlöcherten Scheide / daß sich der Wein wohl mit einander vermische / darnach schlägt man das Faß gehebe zu / lässet es vierzehen Tage lang liegen denn lässet man den Wein ab in ein anders Faß.

Num. 14.

Wann ein Wein Essigt oder anzickt.

So nimbt man Waitzen und neu Wachs jedes 2. Pfund/schneidet das Wachs gantz klein, vermischt es

es mit dem Weitzen/thut es in ein oder zwey Säcklein/henckt es in den Wein / so kommt er wieder zu recht/verleurt den Essig-Geschmack/ und wird lieblich zu trincken / welches offt bewährt und erfahren ist.

Num. 15.

Den abgefallenen Wein/seine natürliche Farbe wieder zubringen.

Man nimmt zu einem Fuder Weins / 24. Untzen Weyzens / stösst den/biß die äuserste Scheelen oder Rinden darvon kommen / darnach wäschet man ihn aus einem saubern Brunnen Wasser / schüttet darzu eine halbe Maas Milch / vermischt und geust es in das Faß / bewegt und rührt es wohl durcheinander / mit einem durchlöcherten Rühr-scheyde, füllet das Faß/und schlägt es zu/ lässet den also 14. oder 15. Tage ruhen / so hat man einen schönen klaren und kräfftigen Wein.

Num. 16.

So sich ein Wein verkehret hat.

So nimmt man ein heyß Gersten-Brod / wie es aus dem Ofen komet/ und schneidet es voneinander/und legt einen Theil also heyß über den Spunten/lässt es liegen biß es kalt wird / und thut das etliche mahlen nacheinander / so zeucht es alles aus was dem Weine schädlich ist. Ist auch sehr gut / wann ein Wein verschweffelt ist/und nach dem Einschlag stincket / dann es zeucht den Schweffel und allen Gestanck aus dem Wein / so auch ein Wein stinckend wäre / und einen üblen unlieblichen Geschmack bekommen hätte.

Num. 17.

Daß der Wein nicht sauer werde.

Man nimmt Sand aus dem Fluß im Mertzen/wäschet ihn wohl/und trocknet ihn an der Sonnen/ und schüttet darvon etwas in eine Tonne von einem halben Fuder/mit 2. Pint Wassers.

Num. 18.

Ein bewehrt Stücklein/daß der Wein nicht breche.

Man nimmt 1. Pfund Bley-Körner/und thut es in die Tonnen.

Num. 19.

Secretes Stücklein vor reschen Wein.

Man lässet Hönig auffkochen/darmit man das Wachs heraus bringe/ seyhet ihn durch ein leinen Tuch/thut hernacher 2. Pint desselben auf ein halb Fuder/so machet man solchen Wein sehr gut/ und wann es Sommer ist und man vermercket/ daß er in Gefahr stehe/sich zu verwandeln/ kan man ein Stuck lebendigen Kalches hinein-werffen.

Num. 20.

Einem gebrochenen Wein zu helffen.

Man nimmt zu einem halben Fuder einen vierling Krafft-Meehl/und vier Maas süsser Milch/ daran der Raum sauber abgenommen ist/zertreibet das Krafft-Meehl mit ein wenig süssen frischen Wasser/ thut dann zwey Maas Milch unter das

Krafft-

Krafft-Meel / rühret und klopffet es wohl untereinander / nimmt dann zwey Loth weissen Weinstein/stösset ihn zu einem Pulver / thut ihn in einen trocknen Kübel / giesset darunter für zwey Pfennig Brandwein/ zündet ihn an/ und wann er brennet/ so rühret man ihn / daß die Flamme einmahln oder zwey überschlage / löschet ihn dann mit zwey Maasen Wein aus dem Faß / ehe ihr das Gemächt mit dem Weinstein darein thut/und rühret es wohl untereinander mit einem durchlöcherten Holtz/darnach aber das Krafft-Meehl mit seinen Gemächte/ rühret es auch wohl / giesset endlichen die übrige Maas Milch auch darein / fülle das zu auf eine halbe Maas/thut für 2. Pfennig Brandwein darein/ rühret darnach eine halbe Maas Wasser/ und rührets nicht mehr / bohret neben dem Schlauch-Zapffen ein Zügelein/ über eine halbe oder gantze Stunde lässet man wieder eine halbe Maas heraus/ und giesset wieder eine halbe Maas Wasser hinein/und das thut man 3. oder 4. mahlen / dann lässet man den Wein 8. Tage auf dem Gemächte liegen/nimbt darnach ein sauber Faß / brennet einen halben Spahn ein / lasset ihn darinn/ so wird der Wein schön und wieder zu recht gebracht. Probatum est.

Num. 21.

Auf andere Art.

1. Man nimmt zu einem halben Juder fünff Maas süsser Milch/ die wohl abgeraumet seye/ ein Maas gebeuteltes Erbiß-Meehl und Käß-Labe / so viel als das Weise von einem Ey seyn mag / thut es in den Wein/es wird ihme geholffen.

2. Oder

2. Oder man nimmt Nessel-Kraut-Wurtzel/ einen zimlichen Büschel / und hencket es oben in das Faß/und verspündet den Spund / so bricht der Wein nimmer/ ist er aber gebrochen / so kommet er wieder.

3. Oder man nimmt Beyfuß/ legt ihn in das Faß / wann man aber den Beyfuß drucket / daß er Safft giebet / und thut ihn in den Wein / so ist es desto besser. Probatum est.

Caput XV.

Von seigern Weinen.

Num. 1.

Seigern Wein wieder zu recht zu bringen.

LAsset desselben Weines/aus einem Faß auf die 12. Maas/ und schlagt den Wein im Faß gar wohl mit einem Scheid / nehmet dann 1. Pfund Weinstein / 2. Loth Ingwer/1. Loth Zimmet-Rinden / und eine Handvoll Saltz / stosset es alles untereinander zu Pulver/ thuts im Wein / und rühret ihn wohl untereinander/füllet ihn zu/und lasset ihn liegen drey Tage und drey Nächte/so wird er wieder frisch und gut. Probatum est.

Num.

Num. 2.

Einem Wein zu helffen/ der seiger und zähe will werden.

Nehmet zwo Handvoll Kalch/ mischet ihn mit Wein/ und machet vier Kißling heiß/ temperirt es untereinander/ und thut es in das Faß/ so wird dem Wein wieder geholffen. Probatum est.

Num. 3.

Ein anders.

Nehmet Isopen/ ein grosses Büschelein samt den Blumen/ hänget ihn in den Wein/ so wird er wieder frisch und gut/ als er zuvor gewesen ist.

Num. 4.

Ein anders.

Giesset den Wein in ein schönes Faß/ und schlaget ihn nicht/ nehmet dann 1. Pfund Weinstein/ und 1. viertel Pfund Ingwer/ lassets dürr werden/ und stosset es in einem Mörsel gar klein/ thuts in ein Kännelein/ und lasset deß Weins daran/ rühret es untereinander/ lasset deß Weins aus dem Faß ein wenig/ und thut die Materi darein/ schlagt es untereinander/ füllet ihn zu/ und wann die Brühe in den Wein geflossen ist/ lasset ihn 3. Tag und Nacht liegen/ so wird er gut.

Num. 5.

Wann sich einer besorget/ der Wein wolle seiger werden.

Rühret ihn mit einem Scheid von Grund auf/

wann die allerkälteste Zeit ist/ so verleurt er die Röthe und die Seigere/ und wird in 14. Tagen lauter und beständiger. Probatum est.

Num. 6.

Einem seigern Wein zu helffen.

Nehmet zu einem Karren-Faß voll/ einen Kübel voll Kiselstein / giesset ein heyß-siedend Wasser daran / deckts zu/ thut es in ein Geschirr das wohl vermachet seye / setzet es auf eine Glut/ daß er glühend und heyß werde / nehmet dann drey Maas Wein aus dem Faß / setzet den Hasen in einen Kübel/ stürtzet ihn um / und thut die heissen Stein in das Faß/ lasset ihn fünff Tage auf dem Gemach liegen / richtet dann ein sauber Faß zu auf halben Spahn/ thut den Wein darein / so wird er hart/ schön und gerecht.

Num. 7.

Auf andere Art / seigern Wein zu helffen.

Nehmet zu einem halben Fuder / ein Viering weisse Erbsen / siedets in einem saubern Kessel/ mit acht Maas Wasser/ biß sie ausbrechen / seyhets hernach durch ein Tuch/ und schüttet es also heyß in das Faß/ nehmet dann drey Pfund Weinstein/ brennet ihn in einem Hasen zu Pulver/ stosset ihn klein/ dörrets sammt einer Handvoll Saltzes in einer Pfannen/ schüttet es wohl heiß in das Faß / rühret es auf eine Stunde / alsdann nehmet eine Handvoll Singrün / oder Siggrün und Beinholtz / oder Rheinweyden zwey Elen lang/ und drey Espen Rinden

den einer Spannen lang / und thuts ins Faß / so wird der Wein gerecht und gut.

Num. 8.

Dem zähen Wein zu helffen.

Nimm schönen Weitzen / siede ihn in einem neuen Hafen einen gantzen Tage / darnach schütte ihn in ein Schaff / geuß kaltes Wasser darauf / und wann er kalt ist / thue ihn in einem Mörsner / stosse ihn gar klein / treibe ihn durch ein dickes Tuch / nimm das Weisse darvon / das durch-getrieben worden / geuß abermahln ein kaltes daran / lasse es den Tage über stehen / zur Nacht seyhe es ab / und lasse es trocken werden / darnach nimm auf 1. Pfund Ammerthum / oder ausgetrockneten Weitzen / 1. Pfund Mandel / stosse sie klein / mache eine gute Mandel-Milch daraus / thue es darunter / nimm sodann aus dem Faß eine Kandel Wein / und ein vierthel klein-zerstossenen Reb-Aschen / thue alles untereinander / rühre den Wein / und giesse diese Composition hinein / so richtet er sich innerhalb sieben Tagen / verliehret die Zähen / und wird schön klar.

Num. 9.

Einen Wein / der seiger / trüb und Rhon-Farb ist / zu helffen.

Nehmet zu einem halben Fuder / einen Kübel voll blauen Letten oder Leimen / klopffet ihn klein in einem kleinen Züberlein / giesset daran ein frisches Wasser / lasset es zwey Stunden lang daran stehen /

seyhet das Wasser ab / und rühret mit einem Holtz den Letten gar wohl / und giesset wieder ein frisch Wasser daran / und lassets stehen wie zuvor / seyhet das Wasser wieder ab / thuts deß Tages 3. mahlen / auf die Nacht giesset wieder frisch Wasser daran / und lassets die Nacht daran stehen / zu morgens seyhet das Wasser wieder ab / und traget den Letten für das Faß / rühret ihn mit Wein an / daß er dünn werde. Nehmet ohngefehrlich 15. Maas / und acht Maas süsser Milch / die wohl geraumet seye / thut 3. Maas Milch in den Letten / und für 2. Pfennig Brandwein / rührets untereinander / und nehmet 1. Pfund Krafft-Meehl / zerreibts mit 2. Maas Milch / und lasset 8. Maas Wein aus dem Faß / ehe man diese Mixtur darein thue / giesset das Krafft-Meehl vor erst darein / darnach den Letten auf das halbe Theil / rühret es alles im Faß wohl untereinander / darnach thut die übrigen Letten und Milch auch darein / rühret es wohl untereinander / und giesset für 2. Pfennig Brandwein in das Faß / und füllet das Faß mit Wein auf eine Maas / giesset ein Maas Wasser darein / rühret es nicht mehr / machet ein Zäpflein in das Faß / und lasset eine halbe Maas heraus / denselben Wein schüttet in ein ander Faß / thuts deß Tages einmahln / und giesset allewegen frisch Wasser darein / lasset den Wein 8. Tage liegen / und am neundten Tage lasset ein sauber Faß zurichten / und einen gantzen Span darein brennen / und den Wein ablassen / so ist er gerecht / und ihr werdet Wunder erfahren.

Num.

Num. 10.

Dem zähen Wein zu helffen.

Man lässet von einem Fuder zähen Wein / ein vierthel Eymer ab / in einen reinen Hafen / decket ihn fest zu / und setzet ihn zu einem frischen Feuer / und lässet ihn wohl sieden / schaumt ihn darbey fleissig ab / und wann er lang hat gesotten / so decket man ihn auf / und hält einen brennenden Brand in den Dunst über den Hafen / so entzündet sich der Wein und beginnet zu brennen / und wann er also eine gute Weile gebronnen hat / so bläset man darein / und löschet ihn / und die Zeit über / weilen der Wein über dem Feuer stehet und siedet / solle man das im Keller bleibende Faß / mit einem starcken Rührscheyd wohl von Grund aufrühren / den gesottenen Wein also heiß darein giessen / und eine halbe Stauffen gebrannten Weins / und es wohl verbailen / so wird er in 14. Tagen gut.

Num. 11.

Auf andere Art dem zähen Wein zu helffen.

Man nimmt das Weisse von Eyern / Milch und Semmel / zerschlägt es wohl untereinander / daß es faimet / giesst es dann in den Wein / und lässet ihn wohl umrühren.

Num. 13.

Noch anderst.

Man bindet einen saubern Hadern an einen Stecken / rühret dem Wein wohl von Boden auf / lässet

lässet einen Hafen voll darvon sieden/ und geust ihn siedheiß wieder in das Faß / wann man will/so kan man auch ein wenig Brandwein mit darunter mischen.

Num. 13.

Trüben Wein zu läutern.

1. Nehmet zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer/ thut den Dotter darvon / und schlagt das Weise von den Eyern in einen Kübel / klopffet es mit einem Löffel/ biß sie gar frisch werden als ein Wasser/ nehmet dann ein Pfund Alaun / stosset ihn klein als Meehl / nehmt darzu ein halb vierthel Milch / rühret den Alaun in die Milch/so wird es als ein Mus/ zerreibet den Alaun wohl in der Milch mit einem Löffel / und giesset es durch ein Sieb / oder leinen Sack oder Tuch/treibet es fast durch/darnach giesset man das Weisse vom Eyern darein / und lässet aus dem Faß deß Weins zimlich viel darunter/rühret es also alles durcheinander / und hinter dem Spund nechst bey dem Zapfen/bohret man ein Loch mit einem Zapfen-Neber / und stösset einen Triechter in das Loch/giesset darnach das Eyerklar/ Alaun und Milch mit dem Wein/oben durch den Triechter in das Faß / und rühret dieweiln den Wein zu dem Bitt-oder Spunde mit einem kurtzen Rührscheid / daß die Materi sich gleich in den Wein theile/vermachet das Faß gar wohl/in 14. Tagen wird der Wein lauter und frisch/will man den Wein gelinder machen / so nimmt man 1. Pfund Kanden-Zucker darzu.

Oder:

2. Nehmet zwey Hand voll Weinstein / stosset den klein in einen Mörsner / thut ihn in ein leinen Säcklein / sehr wohl mit gebrennten Leimen verwahret / legts in ein Feuer / daß der Weinstein gar wol gebrannt werde / nehmet es aus den Feuer und brechet den verbrannten Leimen davon / so wird der gebrannte Weinstein seyn / wie ein weiß Meel. Darnach zerstösset man ihn in einen Mörsner / machet ihn in einen leinen Sack / der oben weit und unten eng seye / hencket den Sack mit dem engen Theil zu dem Spunde in dem Wein / daß der Sack in den Wein hange / irgend zweyer Finger tieff / so zeucht der Wein den Weinstein an sich / aus dem Sacke / als ob er Saltz wäre / und darmit läutert sich der Wein gar schön. Probatum est.

Num. 14.

Noch auf andere Art.

Man nimmt einen Filtz / von einen alten Hut / der einer Hand breit / und einer Spannen lang seye / machet ihn an den einen Ort gar spitzig / nimmt darnach ein Becken / giesset es voller frisch Wasser / leget den Filtz mit dem breiten Ort in das Wasser / lässet das spitzige Ort heraussen hangen / so zeucht der Filtz das Wasser an sich / und treuffet an den spitzigen Ort herab / und dieweilen der Filtz an dem breiten Ort Wasser hat / so treuffet es am spitzigen Ort / solchen Ort möget ihr in den Spund hängen in das Faß / so treufft das frische Wasser in den Wein / mit den Weinstein / und von

diesen zweyen Stucken/ wird der Wein schön/ frisch und natürlich. Probatum est.

Num. 15.

Wann der Wein trüb und zähe ist/ wie man ihm helffen solle.

Man brennet Wein-Reben zu Aschen/ nimmt der Aschen eine Hand voll/ bindet es in ein Tüchlein/ das rein und sauber seye/ und hänget es in den Wein/ er wird wieder gut. Probatum est.

Num. 16.

Auf andere Art.

Wann man Brod bäcket/ so nimmt man eines/ wann es halb gebacken ist/ und wirfft es in das Faß/ lässet es drey Tage darinnen liegen/ dem Wein wird geholffen.

Num. 17.

Noch auf andere Art.

1. Man nimmt des Weines aus dem Faß/ auf einen halben Eymer/ schlägt den Wein wol in dem Faß/ und nimmt dann ein Pfund Weinstein/ und ein halb Pfund Föhren-Rinden/ stösset es klein zu Pulver/ rädelt es durch ein Sieb/ lässet des Weins aus dem Faß/ und thut die Mixtur darein/ und rühret ihn wieder gar wol/ füllet ihn zu/ und lässet ihn liegen drey Tag und Nacht/ er wird wieder gerecht und gut.

Oder:

2. Nehmet vor vier Pfennig Waitzen-Teig/ das Weisse von acht Eyern/ und für vier Pfennig Brandwein/ knötet es wol untereiander/

machet

machet Kügelein daraus / und thut solche in den Wein / lässet ihn acht Tage ruhen / so wird er wieder kräfftig. Probatum est.

Caput XVI.

Von zähen Weinen.

Num. 1.

Zähen Wein zu helffen.

MAn nimmt Rocken-Teig so viel zu einem Laib Brod gebühret / lässet ihn halb aufgehen / thut ihn ins Faß / und lässet ihn auf den Boden sincken / er richtet sich in fünff oder sechs Tagen.

Num. 2.

Auf andere Art.

Man nimmt zähen Leim / darunter kein Sand seye / mischet ihn ab / als einen festen Taig / macht Kugeln daraus / einer Faust groß / bächt sie in einer Glut / und stößt sie klein / und fähet sie durch ein Sieb / nimmt alsdann halb Wein / und halb Wasser / temperiret alles durch einander / geust es in das Faß.

Num. 3.

Dem zähen Wein sehr wohl zu helffen.

Man nimmt im Majen Fichtene Rinden / wann sie im Safft sind / von einer jungen Fichten / eines Elen-Bogen lang / und drey Finger breit /

schälet das Rauhe darvon und lässet es in einem Backofen dürre werden. Wann man nun einen zähen Wein hat / oder vermeinet / er hebe an zähe zu werden / mag man in ein jedes Faß 20. oder 30. Rinden warm thun / dann das Faß anfüllen und verbailen und also 8. Tage ruhen lassen / man kan sich im Mayen mit den fichtenen Rinden auf das gantze Jahr versehen.

Num. 4.

Auf andere Art.

Man nimmt die mittlere fichtene gedörrte Rinden / stösset sie klein / und mit zerschnittenen Negelein in ein Säcklein gethan / und in einen Wein gehenckt / auch fünff Tage nach einander / täglichen einmalen heraus gezogen und in den Wein ausgedruckt / darnach wieder hinein gehencket. Der Wein wird gerecht und wolgeschmack.

Num. 5.

Noch auf andere Art.

Man nimmt die mittlere Rinden von einem Linden-Baum in einen Backofen gedörret / und auf das wärmeste oder heisseste im Wein gehencket / oder Schwartz-Wurtz in den Wein gehencket und über Nacht darinnen gelassen.

Num. 6.

Noch anderst.

Man nimmt Bibenellwurtz / auf einen Eymer 1. Loth / seuds im Wein und geust ihn wieder in das Faß / rühret ihn wol ab / darnach nimmt man zu einen Eymer eine Kandel Kühe-Milch / geust die

vorher in zweyen Geschirren wol ab/ biß sie faimet/ giest sie also faimend in das Faß/ und rühret es wieder um.

Num. 7.

Noch auf eine andere Art.

1. Man nimmt Eschine Rinden/ hängt es in das Faß/ oder giest ein wenig Weinstein-Oel ins Faß/ so hebt der Wein an zu geschten und kommet wieder zu recht.

2. Oder/ Man nimmt Kranaweth-Rinden/ schabt die obere Rinden ab/ und thut deren eine Hand voll ins Faß.

3. Oder/ man nimmt einen neuen Hafen/ lässet ihn voll Wein/ thut eine Hand voll Pfeffer/ 1. Loth Negelein/ eine Hand voll Saltz/ ein Mässel Brandwein hinein/ lässet es sieden/ und weilen es siedet/ rühre dieweilen das Faß wohl/ und schüttet es hernach hinein.

Num. 8.

Für die Saigerl.

1. Man nimmt ein Fuder oder mehr Saigers Weins/ so lasse er aus demselben mehr dann ein Viertel in einen neuen ungenützten Hafen/ decket ihn vest zu/ und setzt ihn zu einen röschen Feuer/ lässet ihn wol sieden/ und wann er so lang gesotten hat/ und fast halb eingesotten ist/ so decket man ihn auf/ und hält einen brennenden Brand in den Dunst über den Hafen/ so entzündet sich der Wein/ und beginnet zu brennen/ wann er also eine gute Weile gebrennet/ so blase man in den angezündeten Wein/ daß er verlösche/ und alldieweilen

weilen der Wein bey dem Feuer siedet / solle man den Wein in das Faß rühren / mit einem starcken Rühr-Scheyd / darnach den gesottenen Wein also heiß in das Faß giessen und ein gut Theil gebranntes Weins darzu thun / den Spund wohl vermachen und verschlagen / so wird der Wein in 14. Tagen gantz richtig. Probatum est.

2. Oder / Wann man einen saigern Wein hat / so lässet man ihn im Herbste / wann man leeset / durch einen Schlauch / und legt ihn hinden höher als vornen / bohret darnach ein Loch mit einen grossem Zapffen-Neber in das Faß / so fleusset das Lager oder die Hefen heraus / und bleibet der Wein in seinem rechten Faß / thut die alte Hefen daran / rühret den Wein lang mit einen Rühr-Scheyd / und nehmet desselben Weins in einen Hafen / wie droben Unterricht geschehen. Darnach muß man auch nehmen Weinbeeren / und sie wol in einen Trot-Zuber mosten / und die gemostete Weinbeere mit ihren Trestern und Kämmen so viel ins Faß gehen mögen / durch den Spund hinein giessen / und wol durch einander rühren / und alsdann den heissen Wein oben darauf in das Faß giessen / so hebt alsdann der Wein wieder an zu jähren / als ein heuriger Wein-Most: Wann er die Kämme auswirfft / so wirfft man es wieder in den Wein / dann von den Kämmen wird der Wein lauter.

Num. 9.

Noch auf eine andere Art.

1. Zisern-Mehl und Oliven darunter gestossen / dessen ein halb Pfund in den Wein gethan.

2. Oder

2. Oder die Schlehen / wann sie anfangen blau zu werden / zerstossen in den zähen Wein gethan und wohl aufgerühret und verbailt / richtet den Wein in acht Tagen.

Num. 10.

Noch anderst.

Man nimmt eine Schüssel voll Kießling und saubern Sand / thut es in den Wein / darnach ein halb gestossenen Weinstein darzu / überläst den Wein/und rühret ihn hernach wohl um mit einem Rührscheid/füllet ihn wieder / und lässet ihn drey Tage stehen.

Num. 11.

Einen saigern Wein wieder zu recht zu bringen.

Aus einem Fuder lässet man ein Vierdtheil Weins in einen reinen neuen Hafen/und leget darzu Nessel-Wurtzeln / so viel man mit beyden Händen fassen kan / decket den Hafen zu / und setzet ihn zu einem röschen Feuer/versäumet ihn offt/ wann er siedet/und wann die Wurtzeln wohl versotten/seyhet man den Wein von den Wurtzeln / und giesset den heissen Wein in das saigerne Faß / verschlägt es wohl / und über acht Tage siehet man darnach/ob der Wein sich geläutert/ dann solle man den Wein von Grund aufrühren / hat sich der Wein dicht geläutert / und hat dennoch grüne Farbe / so nimmt man weissen Alaun / und stösset ihn in einem Mörsner/zu einem Fuder ein halb Pfund/ legt den gepülverten Alaun / in ein neues Häfelein / und setzet es

auf

auf ein Glut-Feuer / so wird es zu Wasser / läst ihn ausriechen / so wird er weiß als eine Kreide / und wird süß / nimbt alsdann ein halb Pfund Galitzen-Stein / thut ihme als den Allaun / rühret ihn in den Wein mit einem Rühr-Scheid / daß er sich um und um in den Wein theile / so wird der Wein wieder frisch und lauter. Probatum est.

Num. 12.

Einen trüben / roth-färbigen / zähen Wein wieder zu rechte zu bringen.

Man nimt 3. halbe Seidel Geyß-Milch / thut sie in einen neuen Hafen / lässet sie bey dem Feuer wohl warm werden / aber nicht sieden / überlässet dann das Faß daß es bey einem gleichen 3. Maas heraus kommen / geust die warme Milch darein / rühret den Wein wohl auf / und macht über das Bail ein Laiblein Brod / das erst aus dem Ofen kommen / schneidet die untere Rinden davon weg / lässet es zween Tage also darüber / so richtet sich der Wein wieder / und bekommet eine schöne Farbe.

Num. 13.

Auf andere Art / trüben Wein wieder zu rechte zu bringen.

Man nimbt 2. Pfund Mandel-Kern / presset die Milch daraus auf gemeine Weise / dann nehmt das Weisse von 10. Eyern / und einen Löffel voll Waitzen-Meel / oder Krafft-Meel / rühret es durch einander / und giest es alles in das Faß / so wird es sich über Nacht läutern.

Num.

Num. 14.

Trübe und dicke Weine lauter und mild zu machen.

Man nimbt Senff-Meel und temperirt es mit Wein in einem Schäfflein gar wohl/ geust es in den Wein / und rühret es mit einem häslinen Stecken / von unten auf gar wohl untereinander / lässet ihn fünff Tage lang/oder länger/ also ruhen/ und schauet darnach zu/so wird er lauter zu trincken seyn.

Num. 15.

Auf andere Art.

Man nimbt Hönig/ röstet und schaumet es wohl in einer Pfannen / nimbt darzu ein halb Pfund Pfirsing-Kern/zerstossen/ seyhet sie mit Hönig und Wein durch ein Tuch/und giest es in das Faß.

Oder man hänget Brombeer-Laub an einen Faden in den Wein/ so wird er in kurtzer Zeit wieder schön und klar.

Num. 16.

Dem zähen Wein zu helffen.

Man nimmt schönen Waitzen / siedet ihn in einem neuen Hafen einen gantzen Tag / darnach schüttet man ihn in ein Schaff/geust kaltes Wasser darauf/ und wann er kalt ist/thut man ihn in einen Mörsel/stösset ihn gar klein/ treibt ihn durch ein dickes Tuch/ nimbt das Weisse davon / das durch getrieben worden/geust es in ein klein Schaff/ und

kaltes

kaltes Wasser daran / lässet es über Nacht stehen / Morgens seyhet man das Wasser darvon / und geust abermahlen ein kaltes daran / lässet es den Tage über stehen / zur Nacht seyhet man es ab / und lässet es trocken werden / darnach nimbt man auf ein Pfund Ummenschum oder ausgetrockneten Waitzen / ein Pfund Mandel / stösset sie klein / macht eine gute Mandel-Milch daraus / thut es darunter / nimmt so dann aus dem Faß eine Kandel Wein und ein Vierthel klein zerstossener Reb-Aschen / thut alles untereinander / rühret den Wein / und geust die Composition hinein / so richtet er sich innerhalb sieben Tagen / verliehret die Zähen / und wird klar.

Num. 17.

Zähen Wein lauter zu machen.

Man bindet einen saubern Hadern an einen Stecken / rühret den Wein wohl vom Boden auf / lässet einen Hafen voll davon sieden / und geust ihn siedheiß wieder in das Faß / man kan auch ein wenig Brandwein darunter mischen.

Num. 18.

Zähen / saigern / trüben und molcken-Farben Weine wieder zu rechte zu bringen / und lauter und frisch zu machen.

Man nimbt Semmel- oder Waitzen-Meel / frisch-gemolckene Milch / und Weisse von Eyern / wenig

wenig oder viel / nachdeme das Faß / darinnen der Wein ist / groß oder klein ist / schlägt diese Stücke durch einander / biß daß es einen Schaum giebt / und geust es mit einander in den Wein / hernach mit einem durchlöcherten Rühr-Scheide durch einander / biß daß es anfänget zu schaumen / darnach lässet man ihn ruhen / so wird er in vier Tagen schön lauter und frisch / den fünfften Tag muß man ihn dann ablassen in ein ander sauber bereitetes Faß / und lässet ihn dann vierzehen Tage zum wenigsten zugeschlagen ruhen / so hat man einen hellen / schönen / klaren und frischen Wein.

Num. 19.

So ein Wein abfällt / sich verkehret und den Geschmack verlohren hat.

So hänge man nur Benedicten-Wurtzel darein / so kommt der Wein aller wieder zu rechte.

Num. 20.

Wie man krancken Wein bessern solle.

Man lässet ihn ab / giesset ihn auf gute Hefen / er bessert sich.

Oder man nimbt Zimmet-Rinden / Zucker und gefeylt Hirschhorn / jedes einen Vierding / und hänget es in ein Fuder Wein / er wird besser. Probatum est.

Oder / man nimbt ein Quart gemahlenen

Rauten-Saamen und hänget sie in den Wein/ er wird besser/ macht aber trunckene Leut.

Num. 21.

Wann ein nachlässiger Wein abnimmt/ und den Geschmack verleuret.

Man nimbt Aeste von einer Fichten an dem Stammen/ siedet dieselben/ und hänget sie in den Wein.

No. 22.

Roth-Farbe dem Wein zu vertreiben.

Man nimmt weissen Sand/ trocknet ihn gar wohl/ und stösset ihn klein/ in einem Mörßner/ ist des Weins ein Fuder/ so nimmt man des Sandes auf ein klein Vierthel Schäfflein voll/ das Weiß von 4. Eyern/ zerschlägt es wohl/ und giesset es auf den Sand/ nimbt darzu Ingwer/ Zittwer/ Zimmet und Negelein/ jedes ein Loth/ stösset alles wohl/ giesset es in den Wein/ und rühret ihn untereinander mit einem Scheit/ lässet ihn ruhen/ biß an den andern Tage/ und giesset darein ein Vierthel gutes Weins/ so wird der Wein schön lauter/ starck und wohlgeschmack. Probatum est.

Ca-

Caput XVII.

Von schimmlichten und kahnichten Weinen.

Num. 1.

Kahn und Schimmel deß Weins zu vertreiben/ wann der Wein schimmlich ist.

Man nimmt 1. Pfund gedürrten Salbey/ und so viel Wachholder-Beer/ stösst alles untereinander thut es in ein Säcklein / giest ein Seidel Brand-Wein daran/lässet es drey Tage darauf stehen/thut den schimmlichten Wein in ein saubers wohlgeschmacktes Faß gesiegen hinein / und hänget das Säcklein darein 3. Tage lang / so wird er lauter und wohlgeschmack.

Num. 2.

Wann der Wein nach dem Schimmel riechet.

So nimmt man eine gute Handvoll Salbey in ein Säcklein/ hängt es in den Wein / der Schimmel-Geschmack vergehet in drey Tagen / darnach nimmt man das Säcklein wieder heraus.

Num. 3.

Auf andere Art.

Man nimmt auf einen Eymer solches Weines 1. Loth Bibenell-Wurtzel/ siedets im Wein / und gies-

giesset ihn wieder in das Faß/ schlägt ihn mit einem Rühr-Scheide wohl ab/ darnach nimmt man zu einem Eymer eine Kanne Kühe-Milch/ geust sie in zwey Geschirren wohl hin- und wider/ biß er faimt/ darnach geust man ihn ins Faß/ und rühret ihn wieder umb.

Num. 4.

Noch anderst.

1. Man nimmt einen Taig aus einem Trog/ wann er im besten Aufgehen ist/ und thut solchen in dem Wein.

2. Oder man nimmt Petersilgen-Wurtzel/ wäschet sie sauber/ bindet sie zusammen/ und einen saubern Kieselstein daran/ daß sie zu Boden fallen.

Num. 5.

Dem Wein und Faß/ den Schimmel zu benehmen.

Man bächet von Hirschen-Meehl einen Kuchen/ und wirfft ihn also warm in den schimmlichten Wein/ so vergehet ihme der Schimmel und böse Geschmack.

Num. 6.

Einem schimmlichten Wein-Faß zu helffen.

Man wäschet zu erst das Fasse wohl/ nimmt darnach Scharlach mit Kraut-Blumen/ Wurtzel und Saamen/ thut dessen ein gut Theil in das Faß/ verstopfft es wohl/ es benimmt ihm den Geruch und Geschmack alsobalden. Probatum est.

Num. 7.

Schimmlichten Wein wieder zu recht zu bringen.

Man nimmt von einer Erlen die Rinden / schabt die obere Haut weg / die innere Rinden läßset man dürre werden / hängt es darnach bloß in den Wein / so ziehet es allen Kahn an sich / das thut man so offt / biß der Kahn hinweg gehet / der Erlen-Rinden kan man 6. oder 7. zusammen binden / nachdeme das Faß groß ist / ein Loch dardurch stechen / und an einem Bändlein durch das Bail ins Faß hinein hängen / so leget sich aller Kahn daran / zeucht es heraus / wäschet es aus frischem Wasser.

Num. 8.

Auf andere Art.

Man nimmt neue Eyer / und thut sie hinein / das thut man so lange / biß aller Wein geläutert ist.

Num. 9.

Noch anderst.

Es sind Etzliche die nehmen 2. Pfund sauber Unschlit / hitzen es wohl / und giessen es heiß hinein / so solle es den Kahn und allen Schimmel an sich ziehen / schwimmet oben / und wann der Wein aus ist / so findet man das Unschlit im Boden / diß ist aber zu besorgen / daß wann das Unschlit nicht rein ist / daß es dem Wein einen bösen Geschmack bringen möchte.

Num. 10.

Noch anderst.

Man thut gedörrte und pulverisirte Heyder-Nessel in den Wein.

Oder man nimmt Bach-Wasser/ und machet einen Teig daraus/dörret es in einem Ofen oder an der Sonnen / und wirfft es in dem Wein/und verbailt ihn/so vergehet ihm auch die Unreinigkeit.

Num. 11.

Noch anderst.

Man nimmt Hasel-Nuß/Haimpüchen-Eschen- und Pfersich-Laub/eines jeden drey / hängt es oben in dem Wein/und verbailet ihn / so vergehet ihme auch die Unreinigkeit / und der Wein solle nicht kahnicht werden. Probatum est.

Num. 12.

Noch anderst.

Wann man klein gestossenen Borax in den Wein würfft/solle es auch helffen.

Oder man nimmt ein neu-gelegtes Ey vom Nest her/und thut es also laulicht in das Faß / so bekommt der Wein keinen Kahn.

Num. 13.

Noch anderst.

Man hänget Heyder-Nessel in den Wein / so ziehets es alles heraus / das thut man so offt es vonnöthen ist.

Num.

Num. 14.

Noch anderst.

Man nimmt 2. oder mehr Handvoll Saltz/in einer Pfannen wohl gebrannt/auf das heisseste/und das glühend lassen werden / in den Wein gethan / und verbailt acht Tage stehen lassen / der Wein aber muß zuvor durch Hender-Nessel von dem Kain gereiniget seyn / und man muß ihn hernach ablassen.

Num. 15.

Gutes Mittel/den Kahn zu verhüten.

Das beste Mittel den Kahn zu verhüten ist/ daß man das Faß wohl mit Säuckerung und Einschlägen vorhero bewahre/ ehe ein Wein hinein kommet / hernach wohl und gehäbe mit den Bailen verwahre / und die Lufft nicht darzu lasse / und daß ferner mit Füllen und Wischen nichts übersehen werde/

Etliche wann sie den Wein anzapffen / giessen ein oder 2. Löffel voll heisses oder kaltes Baum-Oel darauf/so wird der Wein auch nicht kanicht.

Num. 16.

Noch anderst.

Man nimmt einen saubern Bad-Schwammen/ wäscht ihn gar schön aus im frischen Wasser/ legt ihn über dem Spund / das ziehet allen Schimmel aus dem Wein an sich / doch mus man ihn alle Tage einmahln aufheben / drey-oder viermahlen im frischen Wasser wohl auswaschen / und wieder auflegen.

Num. 17.

Einem kahnigen Wein zu helffen.

Man wärmet Saltz / so lange biß es schwartz wird / reibt es gar wohl in einem Mörsner / thut es entweder zum Spund hinein / oder hencket es in ein Tüchlein / der Kahn fället zu Boden.

Num. 18.

Einen Wein zu helffen / der essigen schmecken und schimmeln will.

Man schneidet Wachholder-Holtz fein klein / einer Spannen lang / thut es in einen neuen Hafen / dörret es / und macht daraus Büschelein in drey Höltzlein zusammen / hencket je eines einen Tag und eine Nacht in das Faß / das thut man 3. Tag und Nacht aneinander / der Wein wird wieder zu Kräfften gebracht.

Caput XVIII.

Von Roth-gewachsenen Weinen.

Num. 1.

Roth-gewachsenen Wein besser und schöner zu färben.

Hierzu müssen die Holder- oder Attich-Beer / wann sie nemlichen wohl zeitig / folgender Gestalten eingemachet werden: Man nimmt der zeitigen Holder- oder Attich-Beer / besprengt es ein wenig mit Saltz / darnach wieder eine Lage Beer / und so fort

an

an/biß das Fäßlein oder Geschirr voll worden / und verwahret es an einem kühlen Ort / wann es nun geschehen / daß der roth-gewachsene Wein seine Farbe nicht hätte / wie er billich haben sollte/ (oder wann man auch einem andern Wein darmit färben und roth machen wollte/) so nimmt man der eingemachten Beere/so viel einen bedunckef/thut es in den Wein/so wird er gar schön und roth.

Num. 2.

Auf andere Art.

Man nimmt der rothen Korn-Blumen/ (Glitsch-oder Klapper-Rosen genannt/) dörret sie wohl in einem schattichten Ort / macht ein Pulver/ thut darvon in den Wein / biß man mercket/ daß sein genug ist/er wird schön roth.

Num. 13.

Einen rothen Wein zu läutern / und schön zu machen.

Man nimmt rein-abgenommene wohl-blaue Milch/so viel Eymer Wein / so viel Maas Milch/ thut darein vier Eß-Löffel voll deß allerreinesten Meehls/rühret es wohl durcheinander / wann dann die Milch einen Gest oder Schaum über sich wirffet / so nimmt man denn mit einem Löffel darvon / und giesset die Milch in den Wein / vermacht das Faß wohl/und lässet es drey Tage also stehen / so setzet es sich zu Boden / dann sticht man das Faß an der Seiten zu allerförderst an/und lässet etwas darvon/der Wein bleibet sicherlich schön roth/dieweiln ein Tropffen in dem Faß ist. Probatum est.

Num. 4.

Den rothen Wein/ noch schön röther zu färben.

Solches geschiehet am besten / wann man zeitige gedörzte Wein-Scherbing oder Berberis-Beer / oder gedörzte Klapper-Rosen in einem saubern Säcklein hinein hänget.

Num. 5.

Noch anderst.

Es nehmen etliche Weichseln/ pressen sie/ thun solche in ein Most-Fäßlein / lassen es verjähren/ so solle der rothe Wein noch röther werden.

Num. 6.

Noch anderst / weisen Wein roth zu färben.

Etliche nehmen ein kleines Fäßlein / wie man zum Senff brauchet / füllen solches mit guten frischen Weichseln ohne Kernen/ dann mit Malvasier und mit gar ein wenig etwan 1. Quintl. geläuterten Hönig / 1. Loth Zucker-Kanden / item Nägelein/ Muscatnuß und Zimmet-Rinden/ jedes 1. Loth/ alles gepulvert in das Fäßlein gethan / eine Stunde lang auf dem Herd auf einen warmen Stein gesetzet/ und wann es verjohren hat / setzet man es in einem Keller daß er kalt werde / hernach wird es in einen Durchschlag durchgetrieben/ in einer Stuben getrocknet/ und Kügelein wie die Erbsen daraus gemachet / wann man nun darvon eines in eine Kannen Wein wirfft/ so wird der Wein schön roth und gut.

Num.

Num. 7.

Noch anderst.

Man findet sonsten auch von diesen Sachen seltzame Künste / als von gedörrtem Hecht-Blut / Tornesol, und anderen die theils unsauber / theils aber unangehm / so billich zu unterlassen / und wann ja der Fürwitz was zu versuchen verlanget / kan es mit guten und gesunden Mitteln geschehen.

Num. 8.

Noch anderst.

Man stösset wolzeitige Heidelbeer / und macht Kugeln darvon / dörret solche in einen Ofen wohl / darvon thut man 2. Loth auf einen Eymer Wein / so solle der Wein auch roth werden.

Num. 9.

Noch anderst.

Man nimmt zu einem Eymer rothen Wein 1. Loth gedörrter Korn-Blumen / thut dieselbigen in ein Seidel Brandenwein in ein Glaß / verbindet es / daß keine Lufft darzu komme / lässet es drey Tage stehen / dann geust man es in den Wein / so wird er roth / wiewol der Lacc-Most dieses alles übertrifft.

Num. 10.

Noch auf eine andere Art / weissen Wein roth zu machen.

1. Der weisse Wein wird roth / wann man von rothen Reben gebrannte Aschen hinein thut.

2. Oder man nimmt Hönig / röstet dasselbige biß es steinhart wird / stösset es dann zu Pulver / und wirfft es in den Wein / schüttet hernach diesen Wein

aus

aus/ von einen Fäßlein in das andere/ und mischt es wol durcheinander.

3. Oder man sagt/ wann man frische und trockene Sauer-Ampffer-Wurtzel in den weissen Wein thut/ so werde er auch roth.

Num. 11.

Weissen Wein in rothen/ desgleichen rothen in weisen zu verwandeln.

1. So man aus Curiosität oder Kurtzweil/ die weissen Weine roth/ und die rothen weiß machen will/ so nimmt man des gemeinen Saltzes 2. Loth/ thut solches in dritthalb schwartz-rothen Weins.

2. Oder/ man schüttet in den rothen Wein Molcken mit gebrannter weisser Wein-Reben-Aschen vermischet/ låsset ihn viertzig Tag lang liegen/ so wird der Wein weiß.

3. Desgleichen wird der weisse Wein roth/ so man Aschen von rothen Reben gebrandt darein thut.

Num. 12.

Wein roth zu machen.

Man nimmt der Spanischen Maulbeere/ die man aus Italien bringet/ legt sie über Nacht in dessen Wein/ so wird der schönste rothe Wein daraus.

Num. 13.

Weissen Wein roth zu machen/ welcher lieblich und gesund ist.

℞. Kermes Körner 1. Loth/
Rother Been-Wurtz 1. Loth 1. Quint.
Anchusæ Wurtz 6. Quint.

Bo-

Boli Armenæ 2. Quint.
Drachen-Blut ein halb Quint.
Rothen Sandel 1½. Quint.

Mache alles zu einen groben Pulver / und extrahire mit Spiritu Vini die Tinctur aus / dann verwahre solche Tinctur auf das beste. Ferner nimm ein Pfund des feinesten Zuckers / mache ihn zu Pulver / thue solchen in einen niedrigen Kolben / und geuß einen Löffel voll guten distillirten Wein-Essig darauf / rühre es mit einem höltzernen Stäblein wol untereinander. Alsdann den Kolben wol vermacht 8. Tage lang / in einer warmen Aschen / so wird der Zucker gantz roth werden / alsdann giesset man des besten rectificirten Spiritus Vini darauf / stellet es abermahlen auf linde Wärme / in ein Balneum Mariæ, so ziehet der Spiritus Vini eine schöne bluthrothe Tinctur aus / die muß man rein abgiessen. Diese Zucker-Tinctur vermischet man mit der obigen andern Tinctur, und ziehet über den Helm den Spiritum Vini, im Balneo Mariæ, darinnen ab / so bleibet die Essentia des Zuckers / sammt der Tinctur in Gestalt eines rothen Oels oder Saffts auf den Boden; dann setzet man das Glaß an ein kaltes Ort / oder / im Sommer / in kalt Wasser / so werden schöne hochrothe Cristallen umschiessen. Von solchen thut man ein wenig in den Wein / so wird er schön / roth und süß / und eines annehmlichen Geschmacks davon / und ist in vielen Kranckheiten / nutzlich zu gebrauchen.

Num. 14.

Muscateller-Wein zu machen.

Man nimmt die blühenden Gipffel von Basilien /

lien/oder das gedörrte Kraut einen Theil/ Holder-Blühe auch gedörret zwey Theil/ gestossenen Coriander-Saamen 3. Theil/ in ein leinen Säcklein gethan/und mitten in das Faß gehänget/ und zehen Tag lang darinnen gelassen/ doch daß indessen der Wein unangezapfft verbleibe/ nach zehen Tagen nimmt man das Säcklein wieder heraus. Wann es im Herbst geschiehet/und man an solchen Orten wohnet/da der Wein wächset/ ist es besser/wann der Wein darüber jähren kan. Trincke das Jahr so offt du willst darvon/ allezeit am dritten Tage hernach/wann er wieder neu gefüllet worden.

Num. 15.

Auf eine andere Art/dem Wein einen Muscateller-Geschmack zu geben.

Wann man will/ daß der Wein wie ein natürlicher Muscateller schmecken soll/ so nimmt man Holderblühe dörret sie/und thut sie in ein Säcklein/ welches durch den Spund muß in das Faß gestecket werden/hänget dasselbige im Herbst/ in ein Faß voll Mostes/lässet ihn darüber jähren/ ziehet es alle Tage einmalen heraus/ und drucket es wol aus/ lässet aber den ausgedruckten Most in das Faß lauffen/ hänget auch das Säcklein wiederum hinein/ solches thut man/ so lange er jähret. Darnach lässet man das Säcklein daraus/ so behält der Wein den Geschmack/ eines natürlichen Geschmackes.

Num. 16.

Muscateller-Wein/ auf eine andere Art.

Man nimmt der Scharlach-Blumen oder Blätter etliche Pfund/ baitzet sie in Wein-Hefen

etliche

etliche Tage/dann distilliret man den Spiritum herüber/ und rectificiret ihn etlichemalen/ als zwey oder dreymalen über frische Blumen/ und verwahret ihn. Wann man von diesen Wein etliche Tropffen in einen Schoppen Wein fallen lässet/ so bekommet er einen Muscateller-Geschmack davon/ und wann man ein Quint in Wein oder Bier zu trincken giebet/ so macht es den Menschen bald truncken/ dem gemeinen Wasser aber/gibt es einen Wein-Geruch.

Num. 17.

Noch anderst.

Man nimmt der blühenden Gipffel von Basilien/oder das gedörrte Kraut 1. Theil/ Holderblüh auch gedörrt 2. Theil/gestossenen Coriander-Saamen 3. Theil in ein leinen Säcklein gethan/ und mitten in das Faß gehenget/und 10. Tage darinnen gelassen/daß interim der Wein unangezapfft verbleibe/ nach 10. Tagen nimmt man das Säcklein wieder heraus/wann es im Herbst geschiehet/daß der Wein darüber jähren kan/ ist es noch besser. Dann trincket man davon/wenn man will/aber am dritten Tage hernach/ muß er wieder neu aufgefüllet werden.

Num. 18.

Rothen Muscateller Wein zu machē.

Man nim̃t gedörrter Holderblüh 8. Loth/ feinen Zim̃et 1. Loth/ und lässet es sieden in rothen Most. Alle Dinge so nach Bisam schmecken/ werden gemachet/daß sie den Muscateller-Geruch bringen/als Muscatnuß und Muscatblühe. Item fürnemlich die Holderblühe und der Coriander und Scharlach-Kraut.

Num.

Num. 19.

Muscateller-Wein.

Man nimmt Engelsüß/ Süßholtz/ Anis eines jeden 2. Quint/ Muscaten-Nuß 3. Q. Calmuß 1. Q.

Num. 20.

Ein schön bewährtes Secret, Muscateller Wein zu machen.

Man muß nehmen ein Theil der Blühe/ mit sammt den Gipffeln und obersten Spitzlein/ von dem Kraut/ Basilicum genannt. So man will/ kan man auch darzu nehmen Holderblühe zwey Theil/ beyderley gedörret/ drey Theil gestossenen Coriander-Saamen/ dieses alles zusammen in ein leinen Säcklein gethan/ welches durch das Spundloch des Fasses gehen könne; dieses Säcklein in den Wein gehangen/ daß es biß in die Mitten des Fasses komme/ und lasse es also/ mit einem Faden angebunden/ zehen Tage lang in den Most/ biß er verjohren/ hangen/ man muß aber in währender Zeit das Faß zuhalten/ und nicht öffnen/ als nur ein Löchlein durch den Spund bohren/ und durch ein Wacholder-Röhrlein/ welches in das Loch gestochen worden muß verjähren lassen/ auch nichts davon zapffen/ biß es klar worden. Nach verflossenen 10. Tagen/ oder wann der Most abgejohren und klar worden ist/ nimmt man das Säcklein mit denen Speciebus wieder heraus/ so hat man einen guten Muscateller-Wein. Dieses Secret kommet aus Italien/ und ist solches offt probiret/ es muß aber bey uns im Herbst geschehen/ und mit frischem Most præpariret werden/ in Italien aber/ wo es süsse Weine giebt/ kan es allezeit geschehen.

Num.

Num. 21.

Auf andere Art Muscateller-Wein zu machen.

Man nehme 2. Pfund Hollunder-Blühe / so im Herbst an der Sonnen getrocknet worden / thue selbige in ein Säcklein / hänge sie in ein drey Eymerich oder in ein Viertel Faß Most / daß sie recht in der Mitten zu hängen kommet / deßwegen man ein Steinlein darbey anzubinden / damit es herunter gehen kan / und lasse den Most damit verjähren.

Auf andere Art.

Man muß nehmen gedörztes Basilien-Kraut / einen Theil der wohlriechenden Scharlachs-Blumen / und hängen es in dem Most / und lässet es darüber verjohren / schmecket nicht allein wie ein Muscateller-Wein / sondern solle auch vor den kalten Magen vortrefflich gut seyn / und den Schleim verzehren / auch den unfruchtbaren Weibern wohl bekommen.

Num. 22.

Muscateller-Wein von alten Weinen zu machen.

Man nimbt süß Holtz / Aniß / jedes ein halb Loth / Muscaten-Nüß 3. Quint / Calmus 1. Quint / und alles gröblicht gestossen / und in ein Säcklein gethan / und im Wein 14. Tage hängen lassen / schmecket wie ein Muscateller-Wein.

Num. 23.

Rothen Muscateller-Wein zu machen.

Man muß nehmen Holderblüh 8. Lot / 1. Lot Zimmet

darüber giessen guten Most/ und es also zusammen kochen lassen / jedoch schaumet man den Most vorhero wohl / und hernach thut man die Species hinein/ lässet ihn hernach kalt werden / und füllet ihn in ein zugerichtetes Fäßlein / und hänget die Species mit dem Säcklein in den Most / hernach muß man ihn gelinde abgehen lassen/ durch ein Wachholdernes Triechterlein / der Wein wird sehr gut / und schmecket wie ein Muscateller-Wein. Damit er aber nicht zu starck giere / kan man Bargstörffer-Aepffel zerschnitten / und an einem Faden gefasset/ darein hängen / er wird über die massen gut werden.

Num. 24.

Guter Muscateller-Wein für die Weinschencken / selbigen geschwinde zu machen.

Man nimbt Muscaten-Nüß/ Muscaten-Blüh eines jeden ein halb Quint / stösset und bindet es in ein Glaß voll Brandwein / der recht starck und gut ist/ lässet es Tag und Nacht/ etliche lassen es nur 12. Stunden darinnen liegen: will man es nun gebrauchen/ so druckt man das Säcklein aus / in ein Glaß oder ander Trinck-Geschirr/ worein der Wein solle gegossen werden / und schwencket es wohl um/ daß das Gefässe damit allenthalben wohl befeuchtet werde/ hernach geust man Wein darein / so schmecket er gleich dem besten Muscateller-Wein.

Ende des Ersten Theils.

Des

Des Curieusen Keller-Meisters Anderer Theil/

Darinnen angezeiget wird/ wie man allerhand delicate und gesunde Kräuter- Frücht- Gewürtz- auch vielerley Medicinalische Weine bereiten/ und ansetzen möge.

Nebenst einem Anhang von noch mehrern unterschiedlichen Wein- und andern Künsten/ die einem Hauß-Vatter/ Wein-Händler oder Keller-Meister/ in diesen Sachen zu wissen höchst-nöthig/ und im ersten Theil nicht genugsam ausgeführet worden sind.

Caput. I.

Von denen Kräuter-Weinen ins-gemein.

NAchdeme wir nun den in dem vorhergehenden ersten Theil unsers Curiosen Keller-Meisters nach Genügen abgehandelt/ wie nicht allein die Wein von der Kälter an/ sorgfältig zu warten / zu verpflegen/ und allezeit beständig gut zu erhalten / auch endlichen auf allerley Weiß und Art verbessert und veredlet werden mögen. So wollen wir uns nun zu dem andern Theil desselben wenden / und darinnen anzeigen / wie man auch auf vielerhand Weiß und Weege allerley/nicht nur allein gute/ delicate, sondern auch zu Erhaltung der Gesundheit anständige Kräuter- und gewürtzte Weine/ und mehrentheils an statt einer kleinen Haus-Apothecke anstellen / und zubereiten möge: Und weilen in allen wohlbestellten Wirthschafften/ allerley dergleichen köstliche Kräuter-und andere zubereitete Weine/ anzutreffen seyn/ die Bereitung aber derselben von vielen gar geheim gehalten wird/ so kan nun ein jeder Liebhaber sattsamen Unterricht darinnen haben/ und finden / was aber die andern Medicinalischen Weine anbelanget/ sind theils aus guten bewährten Authoribus heraus genommen/theils auch von grossen/vor-

nehmen und hocherfahrnen Liebhabern deswegen darzu communiciret/ und auf derselben Begehren hiermit einverleibet worden. Doch solcher Gestalten/ daß nicht ein jeder Unverständiger/ gleich solche diesem oder jenen Patienten dergleichen Weine alsobalden fürschreiben und ansetzen/ sondern zuvor einen verständigen und erfahrnen Medicum deswegen berathfragen/ und dessen Gutachten zuvor darüber vernehmen/ und dann in GOttes Namen zu deren Bereitung schreiten solle. Dann es können die Weine zu viel und mancherley Schwachheiten/ Gebrästen/ Kranckheiten und Zufällen dienlich/ füglich und wohl zugerichtet/ und zum nothwendigen Gebrauch aufbehalten werden. Nur dieses ist das nothwendigste so hierbey zu beobachten/ daß man sie wisse mit Verstand und nach Gelegenheit zu gebrauchen/ darüber man dann/ wo es nöthig (wie gesagt) einen guten erfahrnen Medicum consuliren solle/ sonderlichen/ wann solche Artzney oder Kräuter-Weine/ von schwachen Leuten gebrauchet werden sollen.

Solche und dergleichen Weine können nun auf unterschiedliche Arten bereitet und angesetzet werdẽ/ etliche setzen solche mit Most/ oder neuen/ etliche aber mit alten Weinen/ absonderlichen an denen Orten/ wo man den neuen Most nicht gleich haben kan/ an. So nehmen auch etliche frische/ etliche aber die getreugten oder gedörrten Kräuter/ (welches wohl am besten ist) darzu/ so sind auch etzliche die ihme Kirschen und andere dergleichen Weine/ bald von frischen bald von gedörrten/ wie es die Zeit giebet/ ansetzen/ die gewürtzten Weine aber/ können

zu jederzeit/an allen Orten und Enden/bereitet und zugerichtet werden.

In Summa/ die da Kräuter-Weine machen wollen / die sammlen (wie Colerus meldet/) die Kräuter gemeiniglich in 30. das ist ohngefehr von halben Augustus an/ biß zum halben September/ aber die beste Zeit ist / wann die Blumen tragen/ die solle man im Schatten abtrocknen / oder zum wenigsten in einer warmen laulichten Stuben/ und vor dem Staub wohl bewahren / biß man sie brauchen will / wilt du darnach einen Kräuter-Wein machen / so nimm ein fein sauber Fäßlein/wie groß du wilst / thue darein büchene Espen oder Hasel-Späne/auf die Streue eingelegte Kräuter / und darffst nicht eintrucken / darnach wieder Späne und Kräuter/biß das Fäßlein voll wird/dann schlage es zu / und fülle es mit Most. Ist das Kraut zu starck / so solle man es desto öffter abtrincken / und wiederum voll füllen. Wer solche Kräuter-Weine süß machen will / der siede den Most beym Feuer zum Theil ab / nachdeme der Most starck oder geringe ist.

Will aber einer so viel Mühe mit den Kräuter-Weinen nicht haben / so nehme er nur ein jedes Kraut/welches er will / und ziehe ihme seine Krafft und Essentz nach der Kunst aus/und verwahre sie in einem wolvermachten Glas. Will er darnach einen solchen Kräuter-Wein haben/so lasse er ihme einen Tropfen 2. oder 3. in eine Kanne fallen / so hat er denselben Kräuter-Wein eben so wohl / als wann er ihn berichter massen in grossen Fässern/ oder kleinen Fäßlein liegen hätte / will man aber einen gan-

tzen Eymer desselben Weins machen / so giesse man nur ein halb Nösel desselben Weins darauf. Wem aber solche köstliche Extractiones unbekannt seynd / der thue ihme also: Nimm nur ein Kraut welches du wilt / oder welche Blumen oder welche Wurtzel du wilt / dörre die wol ab / zerstosse sie / giesse guten rectificirtẽ Brandwein / der aus Weinhefen gebrant / darauf / mache das Glas oben wol zu / und lasse es etliche Tage in gelinder Wärme stehen / so wird solcher alle Krafft ausziehen / rc. Andere stossen solche Kräuter oder Frucht erst in das Faß / wann der schon vergohren ist / andere nehmen jährigen oder alten Wein darzu; etliche nehmen die frischen Kräuter / etliche trockne / etliche zerhackens oder pulversiren solche / hängen es in einem Säcklein in den Wein / welchen Weg nun einer hier gehen will / der stehet ihme nun frey.

Caput II.

Von allerhand zugerichteten Weinen.

NAchdeme wir nun bißhero genugsam von den Weinen / und wie solchen zu helffen / gehandelt / wollen wir auch der Ordnung nach / von allerhand gesunden Weinen handeln / weilen man aber nach dem Pressen allerley Kräuter- und Gewürtz-Weine / der Gesundheit deß Menschen dienlich / pfleget zuzurichten / wollen wir den Anfang machen von dem Alant-Most oder

Wein /

Wein / und hernach von mehr andern Kräuter-Weinen auch Meldung thun.

Ein jeder Hauß-Wirth / sollte billich allerley Kräuter-Weine im Hause haben / wo nicht viel doch wenig und kleine Fäßlein voll / dann diese können ihme an statt einer kleinen Haus-Apothecke seyn / und kan man auch bisweiln guten Freunden im Nothfall darmit dienen / wie dann auch die Juden solche zugerichtete Weine in ihren Kellern gehabt / als man lieset im hohen Liede Salomonis. Cap. 8. v. 2. da wollte ich dich träncken mit gemachtem Wein / und mit dem Most meiner Granat-Aepffel.

Num. I.

Alant-Wein zu machen.

Je besser die Weine oder Möste seyn / je besser Kräuter-Wein gefallen / wann aber die Möste nicht sonderlich gut seynd / so kan man doch gleichwohl zimlich gute Alant-Weine machen / weilen sie etwas von der Süssigkeit deß Mostes behalten.

Den Alant mag man sich in der Zeit einschaffen / rein waschen / zu Scheiblein schneyden / an einem doppelten Faden Reyhen-weiß aufhencken / und in der Lufft treugen. Darnach nimmt man eine Tonne oder halbe Tonne Most / oder so viel man desselben selbsten machen will / sobalden er aus der Presse kommet / geuß in einen Kessel daß der Kessel nicht zu voll seye / damit es nicht überlauffe / wann es beginnet zu sieden / so thut man den am Reyhen gefassten Alant / samt dem Faden hinein / ehe der Most warm wird / und lässet ihn mit sieden / doch nicht zu sehr / daß es nur triebelt / und schaumet ihn immer

ab bey 2. oder 3. Stunden / darnach er lange liegen solle / es gehet ihme etwas ab / aber daran ist nichts gelegen / er gilt auch desto mehr. Erstlichen muß man zimlich Holtz anlegen / biß man es zum Sieden bringet / darnach leget man weniger Holtz an / und muß wie gemeldet / immer mit einem löcherichten eisernen Löffel abgeschaumet werden / ehe dann es anfänget zu sieden / dann wann er seud / so wirfft sich der Schaum wieder unter / wann er abgesotten ist / so laß ihn abkühlen in einem zugedeckten Zuber / oder kleinen Bötich / und laß den Alant darinnen liegen / darnach nimm ihn wieder heraus / und geuß den Wein in ein aufgebrühetes reines Faß / der Schaum setzet auch noch Wein / den geuß darzu / und laß ihn also zugespunt liegen / biß er gut oder reiff zu trincken wird / ohngefehr ein halbes Jahr / biß nach Ostern hinaus. Halte ihn wohl zugespunt / dann so balden die Lufft darzu kommet / so balden wird er wandelbahr. Etliche haben grosse Kessel oder Pfannen von 6. oder mehr Tonnen / ist aber eine Mühe / da kan man auf einmahln viel sieden / aber alsdann müssen ihrer Zween seyn / die ihn immer abschaumen

Schola Salernitana sagt: Enula campana reddit præcordia sana

Cum succo Rutæ, succus benè sumitur ejus.

Affirmant ruptis quod prosit potio talis.

Hanc Græci ἑλένιον vocant. Helenium ist ein Frutex oder Kraut aus der Helenæ Thränen / gewachsen in der Insul Helena, macht eine schöne Gestalt / daher es auch den Nahmen von der schö-

nen

nen Helena bekommen / liese Plin. lib. 1. cap. 10. Es solle auch die Haut eines Menschen fein rein behalten / und Alant-Wein getruncken / solle feine fröliche Leute machen / allein man soll ihn nicht zu viel / sondern mit Massen trincken.

Zudeme stärcket er die Brust / den Mund deß Magens und die Glieder / so den Athem regieren / als die Brust und den Magen / und das thut sonderlich der Alant-Wein / er purgiret die Lunge und Brust / wann man die Wurtzel mit Hönig verschlucket / so dienet es zum auswerffen / stärcket und erfreuet das Hertz.

Der Safft deß Alants mit dem Safft von Rauten vermischet / solle gesund seyn denen / die Rupturam haben / und die Därme in scrotum gehen / sonderlich denen / die Herniam ex Ventositate haben / die solviret der Safft von der Raute und Alant / dienet sehr dem Magen der mit vielen pravis humoribus erfüllet ist / öffnet die Verstopffung der Leber und Miltz / verzeucht alle Aufblehung deß Leibes und Magens / nimmt alle Schmertzen hinweg / wie die Schola Salern. meldet.

Num. 2.

Alant-Most auf eine andere Art.

Man nimmt nach der Masse / so viel man Alant-Wein machen will / allwege zu einem Eymer / zween Eymer gesottene Würtze oder Most / und gedörrten Alant 1. Pfund. Es solle aber die Wurtzel gegraben werden / wann der Alant noch grün ist: Wann du sie gegraben hast / so wasche sie schön / und dürre sie an der Lufft / und verwahre sie vor dem Staub /

lasse sie nicht schimmlicht und sauer werden / sondern lege sie an einen heimlichen Ort. Im Herbst lege sie in einen Kessel nach der Wagen / und decke sie fest zu / und lasse die Wurtzel wohl sieden / und so du sie wohl gesotten hast / so wird sie lauter. Nimm dann die Wurtz heraus / und stosse sie in einem Mörsel / und mache sie klein / darnach thue sie in einen Kessel / und lasse es wohl erwallen in der vorigen Würtze / darnach geuß die Würtze mit den Alant in ein Fäßlein / und lege es in den Keller / und mache ein Kohl-Feuer darunter / so erhebt sich die Wurtzel zum Spunde / und füllet das Fäßlein voll / doch wann du den Wein in das Faß geust / so koste ihn / ist er zu bitter / so geuß mehr Most an die Wurtzel / und siede sie / und schaume es wohl / und laß wohl einsieden / laß darnach in einem Faß ein wenig kalt werden / alsdann fülle es in dem Wein oder Most / und must solches thun eher dann er beginnet zu jehren / also kan man auch einen guten Alant-Wein machen / man muß nicht ungesottenen Most darunter giessen / sonsten verdirbt er.

Wilt du ihn noch besser machen / so nimm den Most den du haben kanst / siede den wohl mit Hönig / und schäume es wohl / siede auch den Alant sonderlich in einem Topffe / und wann er gesotten ist / daß du ihn in der Hand zerreiben kanst / so thue es zu dem andern / dann geuß es in ein Fäßlein / das darein ist / und hänge den Alant in einem Säcklein darein / so hast du einen guten süssen Alant-Wein / den man wohl für Fürsten und Herrn vortragen mag.

Dieser Wein dienet auch für alle Gifft / und wie

Avicenna bezeuget / reiniget er die Brust und Lungen / erfreuet und stärcket das Hertz. Raazes schreibet / daß er denen Leuten sehr gut seyn solle / die einen schleimigen und unreinen Magen haben. So nimmt er auch alle Verstopffung der Leber und deß Miltzes hinweg / alle kalte phlegmatische Feuchtigkeiten / fördert den Weibern ihre Monat-Zeiten / dienet auch vor den Husten / welcher von Erkältung der Brust kommet / er treibet den Grieß und Stein aus / stärcket auch die Mutter / erhält die natürliche Hitze / und die Krafft in deß Menschen Stärcke / machet frölich und lustig / darum ihn dann die Griechen Nephenthes Vinum genennet haben. Sonderlich aber dienet er den Nieren / dieselbe zu wärmen / wo sie mit Flüssen beladen seyn. Item dem Haupte und Harn / und öffnet die Harn-Gänge; Wann die Kinder schäbicht und unrein seynd / und brauchen deß Weins / so schlagen sie sehr darnach aus. Es wollen etliche / man solle den schweren Gebrechen vom Alant-Wein bekommen / wann man ihn zu sehr trincket / darum solle man ihn mässig trincken als eine Artzney. Homerus schreibet / daß Menelaus mit seiner Helena in Egypten / zur Königin Polidamia gezogen / und da mancherley Artzney solle bekommen haben. Sonderlich hat sie da den Egyptischen Alant gesehen / und allda den Alant Wein machen lernen / als einen bewehrten Tranck für alle Gifft / Leid und Trauren / dahero hat man auch hernach den Alant Helenium von der Helena genannt. Diß wird darum erzehlet / daß man sehe / was die Alten vor Unkosten / Mühe und Arbeit auf die freye Künste / und

son-

sonderlichen auf die Artzney gebrauchet / daß sie nur Kunst-Stucke erfahren haben. Also ist Democritus aus Griechenland in Egypten gezogen / und hat darinnen die Artzney und Astronomiam studiret.

NB. Man muß den Alant-Wein nicht zu den andern Mösten legen / wann die andern Möste anfahen zu gehren / so gieret er mit / und macht böse Arbeit; Man muß ihm aber alsdann seinen Willen lassen / biß er sich ein wenig zu frieden giebet / und von den Mösten wegbringen.

Num. 3.

Auf andere Art.

Man nimmt eine Ohme Most / wie er von der Kälter kommet / und so gut als man ihn haben kan / den siedet man ein biß auf die Helffte / verschaumet ihn wohl / und zuletzt siedet man auch die Alant-Wurtz darmit / dann thut man es in ein Fäßlein / und hänget in einem Säcklein Zimmet und Negelein gröblicht gestossen hinein / vermacht und lässet es liegen.

Num. 4.

Einen neuen kräfftigen / gesunden Alant-Wein zu machen.

Man nimmt gute frische Alant-Wurtzel / (zu Latein Enula genannt /) so nach St. Johannis Sonnen-Wend gegraben worden / wäschet sie aus einem frischen Wasser gantz sauber / schabet sie / schneydet es zu dünnen Scheiblein / und hencket es an die Lufft / daß sie dürre / aber nicht staubicht oder schimmlicht werde / darnach zur Leeß-Zeit leget

get sie in einen Kessel oder in einen Hafen / und giesset ihn voll gesiehenes und schönes Mostes / so viel man deß Mostes nimmt / so viel auch deß Alants mit der Waage; Man lässet die Wurtzeln gar wohl und lange sieden / versäumet den Most offt mit einem Löffel / wann nun der Most genug gesotten / so wird er lauter und dünne / darnach nimmt man die Wurtzeln alle daraus / zerstösset sie in einem Mörsner / und treibt sie durch ein Sieb / und würfft es wieder in den Kessel / und lässet es aber erwallen / darnach giesset man die Wurtzeln und den Most in einen wohl-bedeckten Zuber / lässet es ein wenig erkalten / dann giesset man es alles miteinander in ein Fäßlein / vermacht den Spund wohl / und lässet ihn liegen / wann er nun bey 8. Tagen nicht jähren will / machet man ein gelindes Feuer darzu / so hebt der Wein von Stunden an zu jähren / und gehen die Wurtzeln an dem Spund über sich gar heraus / das geschicht bey 8. oder 14. Tagen. Darnach füllet man das Fäßlein / und verschlägt es wohl / und wann der Wein zu erst in das Fäßlein wird gegossen / so vermacht man ihn wohl / ist er von Wurtzeln nicht starck genug / so solle man noch einmahln desselbigen Mostes gar wohl in den Wurtzeln sieden lassen / und ihn wohl versaumen. Ist nun der gewürtzte Most wie er seyn solle / so machet man ihn süß mit gesottenen und gewürtzten Most nach selbst Belieben / und dieses muß vor dem Jähren geschehen. Will man diesen Alant-Wein gar kräfftig haben / mag man allerhand gar kräfftige Gewürtze / Zucker oder versaimtes Hönig gesotten oder ungesotten darein thun / so viel die Nothdurfft erfordert.

Diesen Wein solle man nüchtern trincken / und wann man schlaffen gehen will / es raumet um die Brust / macht sänfftiglich Husten und Auswerffen.

Num. 5.

Einen kräfftigen gesunden Alant-Wein zu machen.

Man nimmt frischer Alant-Wurtzel / und schneydet sie zu dünnen kleinen Scheiblein / dürret solche an der Lufft oder in einem Backofen / wann das Brod heraus ist / und siehet / daß sie nicht staubig werden / darnach thut man einen Viering in ein leinen Säcklein / nimmt dann Liquiritien einen Vierling / schneydet ihn zu kleinen Stücklein / und thut es auch in ein Säcklein / nimmt anderthalb viertel gutes Weins / giesset ihn in einen neuen Hafen / der wohl zugedecket seye / legt die 2. Säcklein darein / lässet es bey einem röschen Feuer so lange sieden / biß sich der Wein deß Alants und Liquiritien Krafft unterwindet / darnach nimmt man neue hārige Feigen 1. Pfund / thut es in ein Säcklein / Eniß 1. Viering / thut es auch in ein besonders Säcklein / lässet die Feigen und Eniß hoch auf dem Wein schweben / verfaimet ihn offt / wann der Wein den dritten Theil ist eingesotten / so wird er lauter und dünne / dann thut man alle vier Säcklein aus dem Wein / setzt ihn von Feuer / und lässet ihn erkalten / und giesset ihn in ein wohl-vermachtes Fäßlein.

NB. Dieser Wein räumet von Hertzen und der Brust / macht sänfftiglich auswerffen / vertreibet den Husten / erfrischet und säubert den Magen / be-

nimmt

nimmt den Schwindel/vertreibet den Gifft/ wann sich ein Mensch will niederlegen / solle er dieses Getranck ohngefehr einer Eyerschale voll nehmen / so hat ers genug / will jemand ein wenig gedörrten Salbey darein hencken / deme wird es die Leber erfrischen und wieder bringen / wann sie zu faulen angefangen.

Num. 6.

Alant-Wein auf eine andere Art zu bereiten.

Man siedet Alant-Wurtzel/gewaschen/getrocknet/ zu Stücken zerschnitten / in neuen Most frisch von der Kelter / in einem Kessel oder neuen Hafen/ so lang/biß sich die Wurtzel-Rinden vom innern Stamme scheelen lassen / so es lauter wird / giesset man es in ein Faß mit Most / und lässet ihn verjähren: Also kan man auch thun mit andern Weinen.

Dieser Wein ist gesund dem Geäder / so von Kälte erstarret / vor Brust-Wehe und kalten Husten/ benimmt Traurigkeit und Zorn / stärcket deß Magens Mund / reiniget die Brust/ und der Nieren Uberflüssigkeit durch den Urin.

Num. 7.

Alant-Wurtz-Wein auf andere Arten.

1. Dieser Wein wird auf mancherley Weiß præpariret/ etliche nehmen den ersten Most / sieden den zuvor wohl/ darnach thun sie dürre Alant-Wurtzel/ in kleine runde Scheiblein zerschnitten in den ge-

sottenen Wein / und sieden alsdaun die Wurtzel so lange in dem Wein/ biß ihre Bitterkeit und Krafft heraus kommet.

2. Andere nehmen die dürren Wurtzeln/ hencken sie in ein Faß / und wechseln bisweilen dieselbige mit frischen Wurtzeln wiederum ab/nachdeme sie viel darvon trincken.

3. Oder man siedet die Wurtzeln zerschnitten in einem neuen Hafen/mit 2. oder 3. Maas Most/läst es zimlich wohl erwallen / siedet hernach einen halben oder gantzen Ohmen Most / und giessen den gesottenen Most mit der Alant-Wurtz darzu / lassen es miteinander noch ein wenig sieden / und giessen endlichen alles zusammen in ein wohl-zugerichtetes Fäßlein. Es solle aber das Fäßlein stetigs wiederum angefüllet werden.

4. Etliche werffen auch gar nur die Wurtzeln in den Most/und lassen sie mit den Weine verjähren.

Dieser Wein ist sonderlichen gut dem kalten Haupt / dem Hirn / und den Nieren / kommt zu Hülffe allen Schwachheiten / darmit sie angegriffen werden/stärcket/wärmet und erquicket sie/ist gut denen/so den Schwindel haben / mit dem Schlag gerühret seynd/und groß Haupt-Wehe von Kälte haben / dienet trefflich wohl zu dem Gesicht / den Schwachheiten der Lungen und der Brust / als für das Keichen/für Blutspeyen und Seiten-Stechen/ benimmt den Husten/ reiniget die Brust von allem Unflat / und macht auswerffen / bekommt wohl dem kalten Magen/und der erkalten Mutter/ fördert die Monat-Zeiten / und stärcket alle Geburts-Glieder/eröffnet die Harn-Gänge / treibet den Sand und Harn/vertreibt den Harn-Wind.

Num. 8.

Noch ein anderer guter Alant-Wein.

Dieser Wein pfleget auf folgende Art und Weise gemeiniglich zugerichtet zu werden / nemlich also: Es wird die Alant-Wurtzel / (welche/wann das Kraut noch grün ist/gegraben/fein wol gereiniget / an warmer Lufft getrocknet / hernach vor Staub / Schimmel und anderen schädlichen Zufällen verwahret und erhalten werden muß)in gewisser Maß mit dem süssen Most gekochet/derselbe unter dem kochen / ehe er starck siedet oder aufwallet / mit einer kupffern / verzinnten / eisern / durchlöcherten Kellen oder Schaufel wol abgeschaumet/und von allen Unflat gereiniget/alsdann bey die 3. Stunden gemachsam eingekochet/ (den 4ten oder 3ten Theil / auch wol mehr nachdeme man ihn süsse und lang daurent haben will)ferner in einen reinen Bottiche oder Zuber geschüttet/wol zugedecket / und ein wenig erkältet/auf ein rein Faß gefüllet und wol zugespündet/ (daß keine Lufft darzu komme) biß zum Gebrauch bewahret/ sonsten wird er wandelbar.

Nota. Der Wurtzel kan etwann ein halb oder gantzes Pfund zu zwey Eymern frischen ungesottenen Most genommen werden / (je mehr und dicker der Most eingekochet wird / je süsser und dauerhaffter bleibet der Wein) und wann er zu bitter schmecken sollte / so kan er mit andern allein und vor sich gesottenem Most vermischet/ oder dulcoriret/ oder es kan dessen erster Theil zu drey Theil alten Wein gesetzet werden/ so lässet er sich wol trincken. Dieser Wein erwärmet/ öffnet / zertheilet / treibet den

Schweiß und Urin / dannenhero ist er in allen von Kälte/Schleim und Verstopffungen herrührenden Kranckheiten zu gebrauchen dienlich. Absonderlich aber im Husten/und Keichen und Ersticken / von erkalt- und verschleimter Brust/Erkält-und Verschleimung des Magens / Verstopffung der Leber / Miltz / Nieren und Mutter. Item / geronnen Geblüte / Seitenstechen / Colica und Harnwinden / von Verkält-und schleimung der Gedärme/Stein-Beschwehrung / Krätze / Bocken und Masern ꝛc. dann er treibet und führet die verursachende böse Feuchtigkeiten durch den Schweiß und Urin kräfftiglich aus/kan frühe nüchtern / und Abends beym Schlaffengehen genossen werden.

Num. 9.

Guten Alant-Wein / auf eine andere Art zu bereiten.

Nach Sanct Johannis Tag / gräbet man die Alant-Wurtzel / wäschet sie mit frischen Wasser schön / und schabet sie / schneidet es dann zu dinnen Plätzlein / und hänget solche / (wie zur Gnüge oben angezeiget worden) an die Lufft/daß sie trocken/dürr/ aber nicht staubig werden. Legt sie dann im Weinleesen mit den achten Theil vermischten / wohlzeitigen und zerquetschten Wacholderbeeren / und etwas kleinzerschittenen süssen Holtz in einen Kessel oder Hafen/und giesset ihn voll von gesiehenem Most/ so viel man des Mostes nimmt / so viel nimmt man auch gerne der Alant-Wurtz / mit einer Waage abgewogen/doch wegen der Wachholderbeer ein baar Maas des Mostes mehr/ lässet es mit einander sehr

wohl

wohl sieden/und schaumet sie zum öfftern ab. Wann nun der Most genug gesotten / so wird er lauter und dinne / darnach thut man die Wurtzeln alle heraus/ zusam̃t den Wachholder-Beeren/ zerstösset sie in einen Mörsel/ treibet sie durch ein Sieb / und wirfft es wieder in den Kessel/ und lässet es erwallen ; darnach giesset man den Most zusampt den Wurtzeln / in einen wolbedeckten Zuber / läst es ein wenig erkalten / dann giesset man alles miteinander in ein Wein-Fäßlein / vermachet den Spund wol / und lässet ihn liegen ; Will er nun innerhalb acht Tagen nicht jähren/so machet man ein gelindes Feuerlein neben zu / so hebt der Wein von Stunden an zu jähren/und gehen die Wurtzeln mit den Wacholderbeeren insgesampt an dem Spunde über sich heraus / das geschiehet aber innerhalb acht oder vierzehn Tagen. Darnach füllet man das Fäßlein/und verschlägt es wol/ und wann der Wein zu erst in das Fäßlein gegossen wird / so muß man ihn wol kosten und prüfen / ob er nicht etwann von Wurtzeln zu starck seye. Wann nun solcher gewürtzter Wein etwann zu herbe oder zu häutig wäre / so machet man ihn mit andern gesottenen Wein / oder sonsten gewürtzten Most / nach selbst-eigenen Belieben süß / dieses muß aber vor dem Jähren / und das Kosten gleich nach dem Sieden geschehen.

Num. 10.

Ein mehrers vom Alant-Wein.

Der Alant-Wein lässet sich / wo er seine Kräffte und Tugend recht halten solle / nicht wol vom alten Wein machen / dahero sehr gut / wer sich auf

Most in der Weinleese befleissiget / daß er / das gantze Jahr durch / denselben halten kan / so kan er durch das gantze Jahr über die köstlichsten Kräuter und Gewürtz-Weine haben / denn von solchem klaren Most / der zu unterschiedlichenmalen abgezogen / werden die köstlichsten Kräuter-Weine / wie vielen bewust / bereitet / wie dann ihrer viel auf diese Art / zu welcher Zeit des Jahrs es auch seyn mag / gute Alant-Zimmet-und Nelcken-Weine bereitet. Jedoch wissen hingegen viel wiederum nicht / daß man durch das gantze Jahr Most halten kan / sondern sie lassen den Most von der Presse sich setzen / und giessen ihn zwey oder dreymalen von der gesetzten Hefen ab / und machen hernach die Kräuter-Wein darvon.

Sonsten kan man wol zur Noth Alant-Wein von altem Wein machen / wann man die schön gesäuberten Wurtzeln zerschneidet / und in den Wein vierzehen Tage lang hängen lässet / den Spund fest zugemacht und hernach ein wenig Gewürtze hinein hänget / so hat man auch Alant-Wein / ob er gleich so kräfftig nicht ist wie derjenige / so von neuer Würtze gemachet wird.

Num. 11.

Ein mehrers vom Alant-Wein.

Wer sich nicht viel Mühe mit dem Alant-Wein machen will / der nimmt nur die Wurtzel / zerschneidet sie / und hänget sie in den Most / daß er damit verjähre und klar werde / ist auch eine Art Alant-Wein / kommt aber dem Vorigen nicht gleich / derohalben

halben ist zu rathen / daß man bey obigen angezeigten Alant-Weinen verbleibe.

Num. 12.

Andorn-Wein zu bereiten.

Man nimmt der zartesten Stengel des Andorn zur Herbst-Zeit (er pfleget an ungebaueten Orten / neben den Mauern und Zäunen zu wachsen) dörret es an der Sonnen / bindet es in kleine Büschelein mit Binsen / leget es hernach in das Fäßlein; in 16. oder 15. Quart Mostes / muß man 8. Pfund Andorn legen / und mit ihme also lassen verjähren / hernach thut man den Andorn hinweg / und schlägt den Zapffen wol zu. Dieser Wein ist ein köstlicher Tranck wider die Gelbsucht / so von Verstopffung herrühret / dienet auch wider den Husten / wider das Kelchen / und kurtzen Athem / Abnehmen / und das blähigte Seitenstechen und Hüfft-Wehe; so man dörre Veilwurtz darzu nimmt / wird solcher Getranck noch kräfftiger.

Ferner eröffnet auch solcher Wein die verstopffte Lebern / Miltz und Mutter / befördert der Frauen Menses, widerstehet auch dem Gifft.

Num. 13.

Angelick- oder Engel-Wurtz Wein.

Aus der Angelicka-Wurtz / machet man in den Herbst-Zeiten einen fürtrefflichen Wein / auf folgende Art:

Man nimmt der aufgetrockneten Engel-Wurtz 8. Loth / die schneidet man klein / und stösset sie gröblicht.

licht. Darnach thut man sie in ein leinen Säcklein/machet die ein mit Häselen Spähnen / in ein sechzehen mässiges Fäßlein/ füllet das hernach mit gutem Most zu/ und lässet den darüber verjähren / über sechs Monat lässet man den Wein ab / thut die Spähne und Wurtzeln hinweg/ butzet das Fäßlein sauber aus/und thut den Wein wieder in das Fäßlein/füllet dasselbige mit einem andern guten Wein wieder/und schlägt das gehäbe zu/ über Jahr darvon zu trincken.

Dieser Wein ist gut wider das Keichen/schwehren Athen/ und wider alle kalte Gebrechen der Brust / Lungen und Seiten / er fördert den Harn und die Weibliche Monat-Blumen / dienet wider die Schmertzen und Krimmen der Beer-Mutter / reiniget die Kindbetterinnen/ und verhüttet sie vor den Nachwehen und Mutter-Krimmen / und dienet auch wider alle Gebrechen / was sonsten von der Engel-Wurtz hin und wieder in bewährten Kräuter-Büchern gerühmet wird.

Num. 14.

Angelicka-Wein auf andere Art.

Etliche machen solchen also: Sie nehmen dörre geschnittene und gröblicht-zerstossene Angelicka-Wurtz / nach ihrem Gefallen / nachdeme sie den Wein gering oder starck / viel oder wenig machen wollen / sieden die im Herbst in frischen Most/ wie er von der Kälter kommet / so viel man will / den dritten Theil ein/verschaumen den im Siede stetig/ lassen ihn über Nacht stehen/des Morgens lassen sie denselbigen durch ein wüllen Sack lauffen/thun ihn

sol-

folgends in ein Faß / darzu giessen sie noch zwey- oder dreymalen so viel süsses Mostes/ und lassen den Wein also verjähren / darnach schlagen sie das Faß zu / und behalten den Wein zur Nothdurfft / über Jahr davon zu trincken / und wann man darvon trincket/füllet man den andern Wein wiederum / so bleibet er lange gut.

Num. 15.

Auf andere Art.

Es nehmen auch etliche dürre Angelica-Wurtzel/zerschnitten und gröblicht zerstossen / hängen die in einem leinenen Säcklein/in ein Fäßlein zwischen Hambuchen-Aeschern / oder Häselen-Spähnen / und füllen das Fäßlein mit guten süssen Most / daß es das dritte Theil leer bleibet / und lassen es also verjähren/und thun/wie obgemeldet.

Num. 16.

Köstlicher Angelicka-Wein / wider Gifft und Pestilentz.

Man nimbt der aufgedörrten frischen Engel-Wurtzel 6. Loth/weiß Bibernellen-Wurtzel/dritthalb Loth / Cardobenedicten-Kraut / zwey Loth Tormentill-Wurtzel / Meister-Wurtzel / jedes anderthalb Loth/weiß Diptam-Wurtzel/fünf Quintlein / St. Johannis-Kraut / die obersten Gipffel davon/Wacholderbeer ein wenig zerquetschet/Bethonien-Kraut / Zitwerwurtz / eines jeden 2. Loth/ Pestilentzwurtz/Calmuß-Wurtzel/ Galgantwurtz/ Weinrauten/ Ochsenzungen-Blümlein / Borra-

zen-Blümlein/ jedes ein halb Loth. Alle Wurtzeln solle man zerschneiden und gröblicht stossen/ die Kräuter aber allein zerschneiden/ und die Blumen darnach gantz mit allen obgemeldten Stücken vermischen. Darnach mit Häselen oder Hanbuchen-Spähnen in ein 24. mässiges Fäßlein einmachen/ mit gutem Most zufüllen und verjähren lassen; über 6. Monat den Wein ablassen/die Späne und Species hinwerffen/und den Wein über Jahr behalten und verwahren/ wie Anfangs von dem ersten ist gesaget worden. Wer nun solchen Wein täglich im Gebrauch hat/und zum beyden Imbsen im Anfang ein Becherlein voll darvon trincket/ der wird nicht allein vor der Pestilentz verwahret/ sondern es schadet ihme auch kein Gifft oder kalte ungesunde Speisen/als da seynd kalte Fische/Cucumern/ Melonen/Pfeben/Schwämme und dergleichen. So auch einer einen Argwohn hätte/ daß ihme mit Gifft vergeben worden wäre/der solle dieses Weins ein gantzes Jahr über trincken/ so wird ihme das Gifft nicht schaden können. Er löset auch auf alle innerliche Verstopffungen/ treibet den Harn/ reiniget die Nieren und Blasen/ säubert das unreine melancholische Geblüt/ und verbessert die Vergifftung der Frantzösischen Kranckheiten/ erhält das Geblüt vor Fäulnus/ und ist denen ein heilsamer guter Tranck/ die neulich aus der Frantzosen Cur kommen sind.

Num.

Num. 17.

Ein anderer Angelica-Wein/so dem Frauen-Zimmer und Weibern sehr nutzlich ist.

Man nimbt Engelwurtz 3 Loth / Petersilien-Saamen 1. Loth / Berg-Müntz / Cretischen Diptam/Poley-Kraut/jedes ein halb Loth / Thymian-Kraut/Erd-Kiffer / jedes 1. Quint / Mutter-Zimmet / Indianische Spicanarden / jedes ein halb Quint/die Angelica zerschneide oder zerstosse gröblicht. Vermische darnach die andern Stücke darzu/und schlage die mit Häselen/oder anderen Spänen/wie gebräuchlich/in ein vierzehenmässiges Fäßlein ein / und fülle das Fäßlein darnach mit gutem Most zu / und lasse den darüber verjähren / und handle darmit/wie oben Meldung geschehen. Diesen Wein hat Herr D. Tabernæmontanus einer Gräfin verordnet / die ihre Monat-Blume nimmer recht gehabt / und wann sie sich erzeigen wollte/ kame sie mit solchen Reissen und Grimmen in dem Leibe und Rucken/ daß sie sänffter ein Kind geboren hätte/und kame doch nicht genugsam / und nachdeme sie viel Raths gepflogen / und doch nimmer zur beständigen Gesundheit kommen mögen / ist ihr endlichen durch den täglichen Gebrauch dieses Weins geholffen werden / daß sie hernachmals ihre Monat-Blumen zu rechter gebührender Zeit überkommen/ohne einigen Schmertzen / die auch diesen Wein vor einen grossen heimlichen Schatz gehalten/ denselben andern Weibern mitgetheilet / aber die Beschreibung desselbigen hat niemand von ihr bringen können.

Num. 18.

Noch ein anderer Angelica Wein/ so absonderlichen für den Wehethum/ Aufblähungen und andere Gebrechen des Miltzes sehr dienlich ist.

Nimb klein zerschnittener Angelica-Wurtz 4. Loth/ welsch Venus-Haar/ Tamarisken-Holtz-Rinden/ jedes 4. Loth/ Cappern-Wurtz/ klein und groß Nessel-Saamen/ Veyel-Wurtz/ jedes 2. Loth/ Zimmet-Rinden 1. Loth/ Negelein ein halb Loth. Alle diese Stücke solle man klein zerschneiden und mit Aeschern-Spänen in einem sechzehen mässigem Fäßlein einmachen/ dasselbige darnach mit guten Most zufüllen/ und darüber verjohren lassen. Dieser Wein dienet auch für die Verstopffung der Nieren und Blasen/ treibet den Harn/ führet aus den Lenden-Stein/ und reiniget die Nieren und Blasen von dem Schleim/ davon der Stein zu wachsen pfleget.

Num. 19.

Ackeleyen-Wein.

In dem Herbst kan man sehr nutzlichen Ackeleyen-Wein auf folgende Art machen. Man nimbt des Ackeleyen-Krauts Wurtzel und Blumen/ mit aller seiner Substantz/ im Schatten wohl gedörret/ das schneidet man gar klein/ und machet es mit Häselenen-Spähnen in ein Fäßlein ein/ wie man es gerne groß oder klein haben will/ also daß man eine Lage unten her/ biß über das dritte Theil des Fäßleins/ je eine Lage um die andere leget/ darnach so füllet

füllet man das vierdte Theil mit den Spähnen biß es voll wird/darnach füllet man es mit gutem Most und schläget es zu/lässet den darüber verjähren/ und wann der Ablaß kommet / solle man denselbigen ablassen/und darmit handeln wie mit einem andern Kräuter-Wein / dieser Wein ist denen / so durch Zauberey und Hexen-Wercke ihre Mannheit verlohrẽ/und zu den ehelichen Werken untüchtig worden seyn / eine heilsame Artzney/stetig darvon getruncken. Sonsten dienet er für die Verstopffung der Leber und deß Miltzes / so man täglichen zum Speiß-Wein und den Durst zu löschen gebrauchet.

Num. 20.

Agrimonien oder Oder-Menig-Wein zu machen.

Die alten Medici gedencken deß Agrimonien-Weins in ihren Schrifften gar nicht/dessen sich billich zu verwundern / sintemahln sie anderer Kräuter Weine beschreiben / die man besser als dieses edlen Krautes-Wein entbehren könnte. Zu unserer Zeit aber ist er bey etlichen in dem Gebrauch kommen / und zweiffelt nur gar nicht / wann man die herrliche Krafft / Tugend und Nutzbarkeit dieses Weines wüste / und sie den gemeinen Practicanten, oder dem gemeinem Mann bekannt würden/es würde kein Haus-Vatter nicht seyn/der nicht auch jährlich einen Agrimonien-Wein im Herbst würde zurichten/daß er demselben über Jahr gebrauchen möchte/den Leib in guter Gesundheit zu erhalten.

Es wird aber dieser Wein wie der Wermuth-

Wein/und andere Kräuter-Wein zugerichtet; man nimmt deß Agrimonien - Krauts mit Wurtzeln/ Kraut / Blumen/aller seiner Substantz / von der Erden wohl gereinigt / gewaschen/ und im Schatten und Lufft wohl getrucknet / ein gut Theil/das zerschneidet man / und machts mit Häselin oder Hanbuchen-Spähne in ein Fäßlein ein/ füllet dasselbige hernach mit einem guten Most zu / und lässet den Most darüber verjähren / wann das geschehen/lässet man den über etliche Monat ab/ und verwahret den / daß man über Jahr darvon trincken mag / allerdings wie einen andern Wermuth-Wein.

Dieser Agrimonien-oder Odermenig-Wein/ ist ein edel- und heilsamer Wein / die Leber vor allen andern Kräuter- Weinen zu stärcken / deren Verstopffungen zu öffnen / den Magen zu stärcken/ die Däuung zu befördern / die Leber und alle innerliche Glieder in Gesundheit zu erhalten / den Menschen vor allen Fiebern/ der Gelbsucht / den grünen Siechtagen/Wassersucht/Grieß und Stein zu verhüten / die böse bleiche Farbe zu vertreiben / das Geblüt zu reinigen / vor aller Fäulnuß zu verhüten/ und den Menschen in beständiger Gesundheit zu erhalten. Und ist solcher Wein ein sonderlicher guter heilsamer Tranck/ in Heylung der Wunden/ der alten bösen flüssigen Schäden / Fisteln/ Krebs/ und des Scharbocks/stetigs zu einem Speiß-Wein getruncken.

Num.

Num. 21.

Noch ein anderer guter Agrimonien- oder Odermennig-Wein.

Man nimmt deß aufgetrockneten Agrimonien-Krautes fünff Untzen / Rhebarbara-Würtz fünff Loth/bittere Mandel-Kern drey Loth / rother Rosinen anderthalb Loth/Aniß-Saamen 1. Loth / Hasel-Wurtzel/ Färberröth-Wurtzel / Peterlein-Saamen/ jedes ein halb Loth / die Kräuter und Wurtzeln solle man klein schneiden / die bittern Mandeln klein stossen / darnach alle Stücke durcheinander vermischen / und mit häseln Spähnen/ oder Hanbuchen-Spähnen in ein zwölff-mässiges Fäßlein einmachen / folgends das Fäßlein mit einem guten Most zufüllen / und darüber verjohren lassen.

Dieser Wein eröffnet die Verstopffung der Leber/ und vertreibet die Geschwulst derselbigen / er kommet zu Hülffe der Wassersucht / bringt wieder zurecht die verlohrne natürliche Farbe/ und vertreibet den grünen Siechtagen.

Num. 22.

Noch ein anderer Agrimonien-Wein/ für Verstopffung deß Miltzes / stetiges Stechen der Lincken Seiten / und aufgebleheten und geschwollenen Miltze.

Man nimmt deß aufgetrockneten Agrimonien-Krau-

Krautes 16. Untz/ Spicanarden-Kraut oder groß Nössel-sohren/ Hirschzungen-Kraut eines jeden 8. Loth. Diese Kräuter zerschneidet man klein / und machet solche mit Eschenen Spähnen in ein sechzehen-mässiges Fäßlein / schüttet guten Most darüber/ und lässet solchen verjähren / und trincket das Jahr über darvon/ für obgemeldte Gebrechen.

Num. 23.

Aniß-Wein Anisites oder Anisatum Vinum.

Man nimmt deß besten gereinigten Aniß-Saamens/ gestossen/ durch ein Sieb geschlagen / und in ein leinen Tüchlein oder Säcklein gebunden/ 18. Loth/ das schencket man in 80. Pfund/ das ist 15. Elsaffer Maas neues Mostes / und lässet solchen darüber verjähren / aber es ist besser / daß man das Säcklein/ (wie bey anderen Kräuter-Weinen gebräuchlich/) mit dem gestossnen Saamen in ein Fäßlein/ mit Häselen-Hanbüchen-oder Eschenen-Spähnen einschlage / darnach mit guten Most zufülle/ und also verjähren lasse / so wird er bald lauter / da kan man über ein Jahr darvon trincken / den solle man aber noch zwey oder drey Monat ablassen / und wie mit andern Weinen ferner handeln.

Dieser Aniß-Wein wird sonderlich gelobt/ für die Schmertzen der Gedärme und deß Eingeweyds; auch für die Aufblähung deß Miltzes/ sonsten löset er auf alle innerliche Verstopffung / zertheilet die Winde/ er leget das saure Aufrüpffen deß Ma-

Magens/hülffet der Däuung/ er miltert das Krimmen / und ist sonderlichen dienstlich und gut den Säug-Ammen / dann er ihnen viel Milch machet/ so sie solchem etliche Tage mit Zucker vermischet trincken / er vertreibet den Schmertzen der Nieren und alle Gebrechen/ so von Blåsten verursachet werden / und führet aus das Grieß. Es mag auch ferner dieser Wein zu allen andern innerlichen Kranckheiten heilsamlich / worfür sonsten der Eniß gut ist/ gebrauchet werden.

Num. 24.

Ein anderer guter Aniß-Wein von mehr Stůcken.

Man nimmt Aniß-Saamen 6. Loth/Zimmet-Rinden 4. Loth/ Fenchel-Saamen/ Matt-Kümmel/Poley/Thymien-Kraut/ Ammey-Saamen jedes 2. Loth / Cordamömlein / Cubeben / weissen Ingwer / Indianische Spicanarden / Galgant / langen Pfeffer / Pfeffer-Körner jedes 1. Loth / Jungfrauen Hönig 2. Pfund / guten feinen Zucker 1. Pfund. Alle diese Stucke solle man klein schneiden/und gröblicht zerstossen / darnach mit den Hönig und Zucker vermischt / in ein Fäßlein mit Hanbüchen- oder Eschern-Spåhnen einschlagen/ und folgends 26. Maas guten Most darüber füllen/und also verjähren lassen.

Dieser Wein erwårmet und stärcket den Magen/ und alle innerliche Glieder / er dienet zu der Härtigkeit deß Eingeweydes / zertheilet die Winde/führet sie aus / und nimmt hinweg die Aufblähung deß gantzen Leibes. So einer kalte Fisch/ Obst

oder kalte Frucht/ als Melonen/ Cucumern/ Pfersing und dergleichen gessen/ und Schaden darvon bekommen hätte/ der trincke einen Becher voll dieses Weins/ deme wird von Stund an geholffen.

Num. 25.

Gesottener Aniß-Wein.

Dieser Wein wird wie andere gesottene Weine bereitet/ entweder daß man den Aniß mit den Most oder Wein/ (wie oben den Alant-Wein sieden lässet/) oder daß man ihn nur darein thut/ und eine Zeitlang darüber stehen lässet.

Dieser Wein hat viel herrliche Tugenden/ er ist gut für alle Verstopffung und Oppilation, für alle Blähung deß Leibes. Ist gut den Weibern/ denen die Gänge und Adern der Mutter verstopffet/ nehmet die Milch und reiniget sie/ wann sie vielleicht böß wäre.

Ist auch gut für Lenden-Weh und Stein/ treibet ihn bald fort und ohne Schmertzen/ und übertrifft hierinn alle andere Medicamenten.

Num. 26.

Attich-Wein zu machen.

Man nimmt der zeitigen Attich-Beerlein/ so viel man selbsten/ oder nachdeme man deß Weins viel machen will/ kochet sie im Moste so lange/ biß das dritte Theil deß Weins einsiede/ hebt den Schaum fleissig ab/ stellet es hernach an die Lufft die gantze Nacht; deß Morgens frühe seyhet man solchen durch ein Sey-Tuch/ nimmt hernach ein Theil von solcher Brühe/ und schüttet sie in weissen Most/

biß daß es eine schöne lustige Farbe und Geschmack überkomme / man thut ihm nachmals in ein Wein-Fäßlein / und wann er verjohren hat / läutert man solchen mit Eyer-Klar und Saltz. Solcher Wein laxiret den Leib / und treibet das Gewässer gewaltiglich von den Wassersichtigen / durch den Stuhlgang. Deßgleichen vertreibt solcher Wein den kalten Husten / reiniget die Brust / und befördert das Auswerffen / zertheilet auch alle zähe Feuchtigkeiten in dem Leib.

Num. 27.

Augen-Trost-Wein.

Im Herbst zur Zeit der Wein-Lesung / solle man auch einen Wein aus diesen Kräutern zurichten. Wie aber derselbige von den Most könne præpariret werden / darvon mag man bey den Wermuth / oder einem andern Kräuter-Wein nachsehen / will man ihn aber ausser der Most-Zeit mit Firnen-Wein ansetzen / wird man gleichfalls / wie gemeldet / Nachricht darvon erhalten.

Dieser Wein ist zu allen Gebrechen der Augen dienstlich / und hat weit grössere Krafft als die Conserva, so mit Augen-Trost gemachet wird. Ist derowegen nutzlich zu gebrauchen / wider deß Gesichtes Abnehmen / ist kräfftig / dasselbige zu schärffen / klar und lauter zu machen / vertreibet alle Blödigkeit und Dunckelheit desselbigen.

Es hat auch dieser Wein eine Krafft / die verstopffte Leber und das Miltz zu eröffnen / vertreibt die Gelbsucht / und widerstrebt allen faulen Magen-Fiebern / und verzehret alles / was von böser Materi

ist / darvon das Fieber entstanden. Es sagen auch etliche/daß dieser Wein eine Natur habe/den Grieß/ Sand und Harn auszutreiben.

Jedoch hat er sein sonderliches Lobe / zu den dunckel-blöden abnehmenden Augen / und schreiben etliche/daß vielen mit diesen Wein seye geholffen worden / so etliche Jahre lang ein böses Gesicht gehabt/und gar wenig gesehen haben / von wegen der Dunckelheit und Blödigkeit der Augen / aber in hitzigen Flüssen / mehret er die Dunckele und Schmertzen; Derhalben solle man den fürsichtiglich gebrauchen / dann er nur alten kalten Naturen dienlich ist / dannenhero wer ein gut Gesicht behalten will / der solle sich solches Weins fleissig gebrauchen. Item diejenigen / welchen das Gesicht für Dunckelheit vergehen will / die sollen auch fleissig von diesem Wein trincken/so werden sie nicht allein verwahret/sondern überkommen auch ein besser und schärffer Gesicht.

Num. 28.

Ein köstlicher Augen-Trost-Wein/ der das Gesicht stärcket und gut erhält.

Man nimmt einen guten theil Augen-Trost / thut demselbigen in Most / lässet ihn darüber jähren / und darinn liegen / trincket täglich darvon/ so erhält solcher das Gesicht frisch / und ohne einigen Anstoß/ und ist kein Augen-Bresten so groß/ es seye bey Jungen oder bey Alten/welcher nicht durch Nießung dieses Weins geheilet / und vertrieben wird. Man hat derer viel gekennet / die bey nahe

gar

gar nicht mehr haben gesehen / haben aber bey diesen Wein ihr Gesicht in Jahres-Frist wieder bekommen. Sollte man auch dieses Krautes ein wenig essen in einen frischen Ey/oder gepulvert mit guten Wein eintrincken / so hat es auch wohl die Krafft als vorgemeldter Wein / ist aber gleichwohl so kräfftig nicht/doch weiß man deren viel / die nicht einen Buchstaben ohne Brillen haben können erkennen/und nach langen Gebrauch dieses Krautes/ das Gesicht dermassen gestärcket haben / daß sie ohne Brillen auch die allerkleineste Schrifft wieder lesen können. Es kan keine bessere Artzney zu blöden Augen gefunden werden/als diese/und so einem der Wein zu starck wäre/der möchte ihn mit etwas süsses brechen.

Num. 29.

Noch ein anderer guter Augen-Wein.

℞. Augen-Trost / Bethonicæ Cariophyllatæ, jedes gleich viel / und daß sie grün seyen mit Kraut und Wurtzeln/Holder-Blüh/Aniß/Fenchel/ eines jeden auch so viel als deß andern.

Diese Dinge thut man alle miteinander/ in ein Faß voll Mostes/daß er darüber gehe / lässet sie das gantze Jahr durch darinnen/und trincket deß Morgens nüchtern einen Trunck darvon / so hat man sich keines Mangels an dem Augen zu befahren / sondern man wird allezeit sein Gesicht frisch/ scharff und klar behalten.

Num. 30.

Bethonien-Wein.

Aus den braunen Bethonien wird allerdings/ wie bey den Wermuth angezeiget wird / ein guter Wein bereitet / dieser Wein ist dann gut dem kalten blöden Magen / stärcket und erwärmet denselbigen / fördert die Däuungen / und verzehret alle böse Feuchtigkeiten desselbigen / darzu ist er dienstlich allen erkalten Geburts-Gliedern der Weiber/ eröffnet allerley Verstopffungen / widerstehet dem Gifft/und ist gut den Schwindenden/ über das solle er auch gar nutzlich und gut seyn / zu allen kalten Gebrechen deß Hauptes / deß Hirns / der Nieren / der Leber/der Mutter und der Lungen ꝛc.

Num. 31.

Köstlich/guten und gesunden Bethonien-Wein zu bereiten.

Nehmet Bethonien-Kraut samt den Saamen/ohngefehr eines Pfunds schwehr zu 40. Maas Weins/lassets 8. Tage darinnen beitzen/ziehet dann den Wein 7. mahln ab/ dieser Wein ist gut für alle innerliche Gebrechen / reiniget die Lungen / und von Schleim und Eyter/ dienet also wider den Husten/schwern kurtzen Athem/Keichen und Schwindsucht. Es ist dieser Wein nicht nur eine edle Hertz-Stärckung / sondern er verbessert alle Fäulung und Magen-Fieber / er eröffnet die verstopffte Leber und Miltz / vertreibet die Miß-Farbe / Gelb-

Gelb- und Wassersucht. Es dienet auch dieser Wein wider alle Gebresten des kalten Hauptes und Hirns/ und der Nieren/ fallende Sucht/ Hüfft-Wehe/ Krampff/ Podagra/ auch andere Wehetagen/ und Glieder-Lähmung: Er zerbricht den Lenden-Stein/ fördert den Urin/ und der Weiber Menses, zertrennet das vom Fallen oder Schlagen zerronene Geblüt.

Num. 32.

Beyfuß-Wein.

Im Herbst pflegt man auch einen sehr nutzlichen Wein aus dem Beyfuß zu machen. Den bereitet man allerdings wie sonsten den Wermuth-Wein. Dieser Wein ist insonderheit eine fürtreffliche Artzney den Weibs-Personen/ die nicht gnugsam gereiniget werden/ oder denen die Monat-Zeit verstanden ist/ desgleichen auch den Kindbetterinnen/ bey denen sich die Reinigung verstopffen will/ die auch mit den schmertzlichen Hüfft- und Lenden-Wehe beladen seynd/ die sollen ihnen den Beyfuß-Wein lassen befohlen seyn/ sonsten dienet er wider alle Gebrästen/ dafür sonsten der Beyfuß geruhmet wird.

Num. 33.

Sonderbarer Beyfuß-Wein / für das Frauen-Zimmer/ absonderlichen für den Schmertzen der Mutter/ von windigen Blästen und Kälte verursachet.

Man nimbt der Gipffel und Blätter von

Beyfuß 8. Loth/Anis-Saamen/Camillenblumen/ jedes 4. Loth. Macht solche Stuck in ein 6. oder 7. mässiges Fäßlein/mit Häselen oder Hanbuchen-Spänlein / schlägt es zu / und füllet es mit guten Most/ lässet es vergieren/ und behält es zum täglichen Gebrauch über Jahr davon zu trincken. Den mag man ablassen und verwahren / daß er gut bleibe.

Num. 34.

Ein anderer dergleichen köstlicher Beyfuß-Wein.

Man nimbt aufgetrockneten Beyfuß 8. Loth/Metter-Kraut/Camillen-Blumen/jedes 3. Loth. Metter Kraut-Wurtzel dritthalb Loth / Berg-Müntz/ eines jeden 2. Loth/ Borragen-Blumen/ Ochsen-Zungen-Blümlein / Melissen-Blümlein/ Kümmel/ Heu / Indianischen Spicanarden/ Roßmarin/Salbey/Poley/Stabwurtz eines jeden 1. Loth/ Vogel-Nest-Saamen anderthalb Loth / gelben Veyl 1. Loth/ Aniß-Saamen 3. Loth/ Muscat-Nüß 3. Quint / Muscatenblüh/ Zimmet-Rinden / Mutter-Zimmet / Galgant jedes ein halb Loth. Alle diese Stücke solle man zerschneiden/mit Hagenbuchen-oder Häselen Spähnen in ein 10. oder 12. mässiges Fäßlein einschlagen / und folgends mit gutem Most zufüllen / und darüber verjähren lassen.

Num. 35.

Basilien-Wein.

Man nimbt an der Lufft gedörrter und vor den

Staub verwahrter Basilien-Blätter/ thut solche in ein rein leinen Säcklein / belegt es mit Häselnen Spähnen / in einem reinen Faß / giesset alsdann guten frisch gekälterten Most darüber / verfähret damit/ wie mit einem andern guten Kräuter-Wein/ mit Verjähren und Einfüllen ꝛc. So erlanget man einen herzlichen / fürtrefflichen / fast wie Muscateller schmeckenden Wein / der sehr gesund ist/ der für alle Gebresten gesund ist / worfür sonsten der Basilien gerühmet wird.

Wann man aber solchen Wein / ausser der Most-Zeit/ ansetzen will/ kan man allerdings damit/ wie mit dem Salbey / oder Roßmarin-Wein verfahren ꝛc.

Num. 36.

Roßmarin-Wein zu machen.

Man nimbt so viel Roßmarin/ als man selber will / legt solchen in ein Fäßlein / und füllet Most/ wie er vom Pressen kommet/ darauf legt ihn in den Keller/ und lässet ihn wie andere Weine vergieren/ und trincket davon / man mag auch wohl stets andern Wein nachfüllen. Will man solchen mit guten Beeren und andern Sachen verbessern / so stehet es einem frey. Allein / das ist ein sehr edler Wein/ damit ein alter Meister / Anazar genannt/ grosse Wunder zu Babylonien gethan / wie er selber schreibet / dann er hat viel grosse Heimlichkeit hinter ihn / und ist sonderlich kräfftig/ wann man seine Blumen mit darein legt / dann er stärcket

alle Sinnen / und sonderlich das Gedächtnus / vertreibet die schwehre Melancholische Phantasey / machet eine schöne Farbe deß Angesichts / nicht allein getruncken / sondern auch / wann man das Angesicht darmit gewaschen / lässet das Haar nicht ausfallen / macht einen wohl-riechenden Athem und bessert und stärcket die Zähne / wann der Mund und die Zähne damit gewaschen werden / stärcket alle Glieder / hilfft der Däuung und machet Lust zum Essen / ist gut den verzehrten Schwindsüchtigen Menschen / bewahret vor Gifft und für schwartzen gifftigen Blattern / verzehret die innerliche faule Feuchtigkeiten / behält den Menschen jung-geschaffen / stärcket das Hertz / Gehirn und Nieren / ist gut für allerley kalte Gesucht / ist auch den Lungensüchtigen gesund / und denen / die ein flüssiges Haupt und Gehirn haben. Wann der Krebs / die Fisteln / und frische Wunden darmit gewaschen werden / so säubert und reiniget er sie.

So ist er auch gut vor dem Schlag / die Gicht / und den erlahmten Gliedern / er ist auch den Weibern gesund / die eine kalte Mutter haben / und von Natur feucht sind / dieselben erwärmet er / und machet sie geschickt zur Empfängnus.

NB. Wann man einen solchen Wein in der Eile haben will / so lege man nur Roßmarin und Hirschzungen im Wein / und lasse es über Nacht stehen / und brauche es hernach.

Num.

Num. 37.

Ochsen-Zungen-Wein gut zu bereiten.

Man muß Blätter und Wurtzeln der Ochsen-Zungen nehmen/ und dieselbigen fein säubern und reinigen/ und darnach in Most oder Wein thun/ der zeucht ihnen die Krafft und Würckung aus/ und nimbt sie an sich. Dieser Wein ist hernach gut für alle Melancholische und Cholerische Feuchtigkeit/ die treibt er durch den Urin aus/ macht ein gut Gehirn/ und bringet die Leute/ die von Sinnen kommen sind/wiederum zu recht.

Num. 38.

Roßmarin-Wein auf eine andere Art.

Es ist bekandt/daß der Roßmarin so viel edle Tugenden an sich/daß man sie nicht wohl erzehlen kan/ deßwegen wollen wir noch eine Bereitung des Roßmarin-Weins anzeigen/ und dessen Tugenden etwas mit beysetzen.

Es wird aber der Roßmarin-Wein wie sonsten andere Kräuter-Wein bereitet/ doch ist dieses dabey zu beobachten/ wann man gar einen edlen Roßmarin-Wein bereiten will/ daß man auch nebenst dem Roßmarin auch ein paar Hand voll von dessen Blühe oder Blumen/ desgleichen so viel Salbey-Blüh und Borragen-Blumen mit darzu nehmen kan.

Die

Die Tugenden dieses Weines sind ungemein und nicht jederman bekandt. Dann es dienet dieser Wein zu allen Schwachheiten / so von Kälte her entstanden / macht guten Lust zum Essen / heylet alle mangelhaffte Glieder / benimbt den stinckenden Athem / wann man den Mund damit wäschet / erfrischet das Angesicht ; Wann man das Haupt damit wäschet / wehret er dem Haar-Ausfallen und machet sie hübsch wachsen. Wer dieses Weins zeitlich trincket / der bedarff sich keiner Fisteln / keines Anthrax / oder anderer Pestilentzialischen Gefahr befürchten.

Der Roßmarin-Wein ist gut für die Melancholey / erfrischt das Hertz und wollte schier glauben / daß wann einer dieses Weins stetig brauchet / es würde auch sein Leib / nach seinem Tode nicht so leichtlich faulen noch so übel riechen.

Wann man mit diesen Wein eine Fistulam, Anthracem, Krebs / oder etwann andern bösen Schaden wäschet so frisst er nicht weiter um sich / sondern schicket sich zur Heylung / dann er trocknet die bösen Feuchtigkeiten aus / daß er bald heylen muß.

Wann einer durch langwierige Schwachheit an allen Kräfften abgenommen / so nehme man nur geröstes Brod / lege es in diesen Wein / und lasse es weichen / und esse es alsdann / so wird man in Kurtzen seine Kräfften und Stärcke wiederumb befinden / als wann man viermahlen wäre schwach worden. Also mag man ihn auch in der Schwindsucht gebrauchen. In viertägigen Fiebern ist dieser Wein auch sehr gut / des-

gleichen

gleichen auch in alltäglichen Fiebern. Wann einer den Mund stets voll Wasser hätte / daß er stetigs müste auswerffen / solle er nur dieses Weins gebrauchen / er vertrocknet solchen Fluß.

Für den fallenden Siechtag ist er gut. Item / wann einer die Speise nicht kan behalten; wann einer einen Bauchfluß hat / auch so einen Gifft wäre beygebracht worden / ist er an statt eines Theriacks. Er ist gut auch vor das Zittern der Glieder / und für das Podagra / absonderlich in allen Mutter-Gebresten. Mit einem Wort / seine Tugenden sind nicht zu beschreiben.

Num. 39.

Lavendel-Wein.

Zu einen Lavendel-Wein solle man nehmen ein kleines Fäßlein / solches mit Wein füllen / darnach solle man die Lavendel-Blumen in ein Zendel oder seiden Tüchlein thun / und ein Säcklein daraus machen / wie ein Haupt-Säcklein / so gesteppt ist / und solches in das Fäßlein hängen. Dieser Wein ist gut den alten und kalten Leuten / dann er verzehret die übrige Feuchtigkeit des Haupts und des Hirns / dienet wider den Schwindel / und alle andere Gebrechen des Hirns und des Magens etc. Es sollen sich aber dieses Weins diejenigen fleissig gebrauchen / so mit den Schlag gerühret seynd / und mit den Bauch-Grimmen geplaget werden / und die / so einen kalten Magen haben.

Num. 40.

Köstlichen Majoran-Wein zu bereiten.

Solcher Wein wird auch auf die Art / wie der Roß-

Roßmarin-Wermuth- oder ein anderer Kräuter-Wein zugerichtet. Ist von grossen Tugenden/ hat eben die Krafft/ was diesem edlen Kraut sonsten zugeeignet wird. Dieser Wein erwärmet alle innerliche Glieder/ absonderlichen das Haupt und das Hirn/die Senn-Adern und die Mutter/ welche er nicht allein erwärmet/ sondern stärcket und kräfftiget dieselbige auch gar wol/ dienet also wider die kalte Wehetage des Hauptes/ wider den Schwindel/ wider den Schlag/ und allerley Kranckheiten des Hauptes. Vor allen stärcket er die Sinnen/ und bringet das verlohrne Gedächtnus wieder; Er eröffnet die verstopffte Mutter/treibet den Harn/und ist sehr kräfftig den anfangenden Wassersüchtigen/ bekommt auch absonderlichen wol denen/ so einen kalten Magen haben. Die zitterende Hände damit gewaschen/ und die erlahmten Glieder darmit gerieben/stärcket solcher Wein über die Massen wol.

Num. 41.

Melissen-Wein zu machen.

Insgemein pfleget man diesen Wein wie einen andern Kräuter-Wein zu machen/ etliche aber sieden solche in guten alten weissen Wein/andere aber nehmen dieses Krautes 2. Pfund/ sieden solche in 30. Pfund oder 16. Maasen guten Mostes/ so lange biß er schön/ klar und helle wird/ dem eignen sie ihre grosse Tugenden zu. Bevoraus stärcket solcher das Hertz/ ist gut wider das Hertzpochen und alle Kranckheiten desselben: Erfrischet das krancke und schwehrmütige Geblüt/ widerstehet der Melancholey und Traurigkeit/ dienet fürtrefflich dem kalten

kalten und feuchten Magen / und allen anderen innerlichen Gliedern bekommt er auch sehr wol. Auch wird er sehr gerühmet / für die Engbrüstigkeit und für das Keichen / dienet auch der verschleimten Brust sehr wol / dann er lediget allen Schleim von der Brust ab / stärcket auch das Hirn und Gedächtnus / kräfftiget die Nerven / ist endlichen auch gut für die fallende Sucht.

Num. 42.

Quendel-Wein.

Dieser kan allerdings wie der Salbey- oder Roßmarin-Wein bereitet und zugerichtet werden. Er stärcket das Haupt und den Magen / bringt Lust zum Essen / vertreibet den Schwindel / eröffnet alle Verstopffung der Lebern / Miltz / Lenden / Nieren und Blasen / und treibet den Weibern ihre monatliche Zeit / wird auch sehr gerühmt für alle faule Magen-Fieber; dienet der erkalteten Brust / vertreibet die Husten / von kalten herabfallenden Fluß / sonderlichen so man solchen Abends / wann man sich schlaffen leget / nach Appetit trincket. Hat sonsten gleiche Tugenden / so man diesen distillirten Wasser zuschreiben mag.

Num. 43.

Spickanarden-Wein.

Dieser Wein kan allerdings angestellet werden wie der Lavendel-Wein / wird auch von gleichen Tugenden gerühmet. Viel stellen solchen auch nur in grossen Gläsern an / und lassen solchen eine Zeitlang an der Sonnen stehen / gebrauchen aber solchen meistentheils nur äusserlich. Indem er die Glieder / abson-

absonderlichen die Hände / Arme und Beine sehr stärcket / solle solcher Wein die erlahmten und vom Schlag gerührten Glieder / wol wieder zu Kräfften bringen. So man Tüchlein darinnen netzet und um das Haupt schläget / solle er das Haupt-Wehe kräfftiglich stillen und vertreiben. Im Mund gehalten / ist er auch gut für das Zahnwehe. Mit einem Wort / seine Tugenden und Kräfften können nicht genugsam beschrieben werden.

Num. 44.

Löffel-Kraut-Wein zu machen.

Dieser wird auf die Art eines andern köstlichen Kräuter-Weins bereitet / wiewolen etliche auch Candelzucker und gutes Gewürtze mit darzu nehmen. Dieser Wein / solle den Magen kräfftig stärcken / das gantze Geblüt reinigen / guten Appetit zum Essen machen / den Stein ausführen / das Ingebäu erfrischen / absonderlichen die Galle ausführen / die Gelb- und Wassersucht vertreiben / rc.

Num. 45.

Guten Quitten oder Kütten-Wein zu machen.

Man wischet die Quitten sauber ab / und presset sie aus / lässet alsdann den Safft zwey Tage in einen irrdenen Geschirr zugedecket stehen / biß er sich gesetzet hat / giesset hernach den Most in eine zinnerne Kanne / setzet sie auf einen Dreyfuß oder Rost / auf ein Kohl-Feuer / lässet es einen Sud thun / hebt es wieder herab / und nimmt auf zwey Maaß Safft vier Loth gesiebten Zucker / legt es in die Kandel / setzet es wieder auf die Kohlen / lässet es so lange als ein

ein baar Eyer sieden / nimmt es dann herab / und giesset den Most also siedend in die vorhin wohlerhitzten Gläser / lässet es über Nacht stehen und abkühlen / hernach ein baar Messer-Rücken hoch / rein frisches Baum- oder Mandel-Oel gegossen und wol verbunden / in einen Keller im Sande stehen lassen / so kan man es länger dann ein Jahr erhalten.

Num. 46.

Auf andere Art.

Man nimmt / zu einen Eymer Wein / einen Hut voll Quitten / schälet sie / und thut die Schelffen auf ein Bret in den Back-Ofen / oder sonsten in einen warmen Ofen / lässet sie wol selchen / aber daß sie nicht braun werden / oder verbrennen; thut dann die Schelffen gantz warm / wie sie aus dem Ofen kommen / in das Faß. Die geschälten Quitten-Aepffel muß man spalten / Kern und Butzen davon und das andere auch in das Faß thun / zwey oder drey Tage alles im Faß einmalen aufgerühret / hernach das Faß wol zugefüllet / zugebailet / und also 8. Tage stehen lassen / so wird er gut und lieblich.

Num. 47.

Quitten-Wein auf andere Art.

Man schneidet die Quitten Spaltenweiß / füllet ein Fäßlein halb voll an / und giesset neuen Wein darüber / lässet ihn vier Wochen also stehen / und trincket hernach davon / und füllet eine Zeitlang nach.

Num. 48.

Quitten-Wein noch auf eine andere Art zu machen.

Von den gereinigten und purgirten Quitten /

wird ein Wein gemachet / so man Vinum Cydonites nennet / also / daß man die Quitten in Stücken schneide / in ein Faß werffe / darnach neuen Wein darüber schütte / und fast 4. Wochen lang darinnen macerire. Dieser Wein ist dem Magen gar nutzlich und gut / stärcket und kräfftiget denselbigen / zeucht etwas zusammen / ist gut wider die rothe Ruhr / Bauchfluß / und Durchbrüche des Magens / hilfft den Lebersüchtigen / dienet wider die Gebrechen der Nieren / und wider das schwehrliche Harnen.

Num. 49.

Most von Quitten.

Der Allerköstlichste wird aus Quitten gemachet / die man auf dem Rieb-Eisen klein reibet / in einer saubern Presse ausgepresset / hernach mit etwas Zucker vermischet sieden lässet und also in die Gläßer giesset / die oben eng und unten weit sind / hernach ein wenig Baum-Oel darauf giesset / mit Wachs vermachet / und also zum Gebrauch verwahret / damit kan man mit 2. oder 3. Trinck-Gläßlein voll eine zimliche grosse Flaschen Wein anmachen / ihme einen trefflichen Geschmack und Geruch beybringen / und grosse Ehre darmit einlegen.

Num. 50.

Quitten-Wein auf eine andere Art.

Man nimmt den ausgepresten Quitten-Safft / lässet ihn 2. Tage stehen / legt dann Baumwollen in ein Tuch / giesset den Safft dadurch / und wann er gantz lauter ist / so thut man denselben in einen Kessel und Messinge Pfanne / und nimmt zu 2. Maas

Safft/4. Loth Zucker/ lässet denselben sieden/ so lange als weiche Eyer/ hernach giesset man den Quitten-Wein in einen verglaßten Topf/ lässet ihn stehen/ biß er wol erkaltet/ dann füllet man solchen in halbe Seiden-Glässer/ die enge Hälse haben/ giesset oben Baum-Oel darauf/ bindet es zu/ und setzet es in den Keller/ so man davon trincken will/ muß man das Oel mit einer Baumwolle abnehmen.

Num. 51.

Auf eine andere Art/ Quitten-Wein zu bereiten.

Man thut einen Hand-Eymer voll Most/ in einen kupffernen verzinnten Kessel/ und dazu etwann ein halb hundert wolzeitiger Quitten/ doch muß man die Körner vorher heraus thun/ und sie Plätzlein weiß/ wie Ruben/ zerschneiden/ die lässet man nun bey gelindem Feuer kochen. Wann sie nun in etwas aufgesotten/ thut man das Feuer hinweg und lässet sie erkalten/ die Quitten zerstösset man hernacher in einem Mörsner/ mit einem höltzernen Stempffel/ und presset sie aus/ und geust den herausgehenden Quitten-Safft unter den Most/ und stellet ihn in ein verglasurtes irrden Geschirr hinauf ein gantzes Jahr lang. Wann man nun Mangel an Wein leydet/ und gerne einen machen wolte/ so thut man in ein Faß vier Theil Wassers/ zwey Theile Most/ und ein Viertel von einem Theil des obgemeldten Quitten-Safftes/ lässet es in einen verdeckten Faß mit einander jähren/ wann es nun klar worden/ so seicht man es/ und gebraucht es.

Oder/ Man nimmt 1. Pfund Hönig/ rothen

Weinstein/ eben so viel Rosinen 1. Pfund/ Essig 2. Maas/ lässet es in einem irrdenen Geschirr sieden/ giest hernacher Wein darzu/ so ist es gut zu trincken.

Num. 52.

Quitten-Wein von Most zu machen.

Man nimmt schöne Quitten-Aepffel 12. Pfund/ schählet und schneidet sie in Stücken/ thut die Kerne heraus/ und geust darauf einen Eymer Most/ lässet ihn verjähren/ und wann er verjohren und 30. Tage gelegen hat/ so ziehet man den Wein ab von den Quitten/ und hänget ein wenig Gewürtze darein/ so hat man einen rechten guten Quitten-Wein.

Num. 53.

Quitten-Wein vom alten Wein zu machen.

Man nehme Quitten so viel man haben will/ und wische dieselbigen fein sauber mit einem Tuch ab/ und schneide sie in vier Stücken/ und nehme die Kerne heraus. Hernach nehme man dem Faß/ worinnen man den Wein haben will/ den einen Boden aus/ und lege dann auf den untersten Boden erst eine Lage von den zerschnittenen Quitten/ hernach häßlene zubereitete Spähne/ hernach aber eine Lage Quitten und Spähne darauf/ und also eines um das andere/ biß es fast halb voll ist/ und wann eine Lage geleget/ muß man allezeit ein wenig Brandwein darauf spritzen/ hernach zugeschlagen/ und das Faß mit alten Wein gefüllet/ und 14. Tage dichte zugemachet und wol verspündet liegen lassen/ so ist er recht gut.

Etliche

Etliche pressen die Quitten aus / und thun den ausgepresten Safft in den Wein / und legen von den Spähnen ein wenig darzu / daß er klar werden solle. Ich halte es aber mit dem Ersten / welches ich probieret / und recht gut befunden habe.

Num. 54.

Noch ein anderer Quitten-Wein.

Man legt die Quitten in ein gepichtes Faß / giesset Regenwasser darauf / lässet es so lange stehen / so wird Quitten-Wein daraus. Dem Wein giebet man zu trincken den Krancken / die hitzig seynd und Wein begehren. Diesen Wein nüchtern getruncken / stillet die Ruhr im Leibe / aber es bringet offt die Beer-Mutter.

Num. 55.

Ein guter Kräuter-Wein / so zur Zeit der Pest auch sehr nutzlich ist.

℞. Ligni Fraxini auf das kleineste zerschnitten 20. Loth /
Wermuth die obern Spitzlein /
Cardobenedicten uñ tausendgulden Kraut jedes 5. Hand voll /
Melissen /
Roßmarin /
Hyssop /
Salbey /
Majoran / jedes eine Hand voll.
Holderblüh anderthalbe Hand voll.
Zittwer-Wurtz anderthalb Loth.
Alant-Wurtz /
Veil-Wurtz / jedes 2. Loth.

Süß-Holtz / drey Loth/
Engelsüß-Wurtz/ sechs Loth/
Groß und kleiner Rosinen jedes lbß.
Zitronen-Schaalen/ 6. Loth/
vermische es nach Gebühr untereinander auf drey Eymer Wein 2c.

Num. 56.

Ein anderer guter Kräuter-Wein zu Pest-Zeiten.

Nimm getruckneter Alant-Wurtz 2. Loth/
Angelicka/
Diptam/
Radic, Ostretii,
gedörrter Citronen- und Pommerantzen-Schaalen/ jedes 1. Loth.
Entzian 1. Quint/
Cordobenedicten-Kraut 1. Loth/
Tausendgulden-Kraut/
Wermuth/ jedes 2. Quint.
Alles klein zerschnitten und zerstossen / unter einander vermischet/ in ein härines Säcklein gefüllet/ und in ein Fäßlein Wein von 10. Maasen gehängt 2c.

Num. 57.

Noch ein anderer.

Nimm Wermuth anderthalbe Hand voll/
Scordii,
Cordobenedicten/ jedes 1. Hand voll/
weissen Diptam eine halbe Hand voll/
Citronen-Schelffen 1. Loth/
Bibinellen-Wurtz 3. Loth.

Zer-

Zerschneide alles gröblicht / fülle es in ein Säcklein von Zendel / hänge solches in ein Fäßlein Wein / davon thue alle Tage zur Pest / früh Morgens nach dem Frühestück / einen guten Trunck.

Num. 58.

Noch ein anderer sehr guter Kräuter-Wein zur Pest-Zeit.

℞. Cordobenedicten /
Rauten /
Salbey /
Roßmarin /
Wermuth / jedes 4. Hand voll.
Scabiosen und Johannis-Kraut-Blumen / jedes 1. Hand voll.
Angelicka /
Scorzonera /
Alant /
und Bibinellen-Wurtz / jedes 3. Untz /
Wacholder-Beer / 4. Hand voll /
Citronen und Pommerantzen-Schaalen / jedes ein halb Pfund.

Vermische es zerschnitten und zerstossen unter einander / thue es zusammen in ein Säcklein / und hänge es in ein Fäßlein Wein / von einem halben Eymer.

Num. 59.

Ein guter Kräuter-Wein / oder Wund-Tranck / zu den Schüssen.

℞. Heidnisch Wund-Kraut /

Wintergrün/
Sanickel/
Hasel-Wurtzel/
Ehrenpreiß/
Waldmeister jedes eine Hand voll/
Zittwer vor einen Groschen/
Calmus vor 3. Pfennig/
Muscaten-Blumen/
Zimmet-Rinden/jedes vor 6. Pfennig/
Ingwer auch vor 6. Pfennig/
Weyrauch eine halbe Untz/
Krebs-Augen 2. Untz.

Diese Stücke alle klein/ in einen Topf gethan/ und mit zwey Kannen neuen Wein gekochet/ Morgends und Abends 6. Löffel voll getruncken.

Num. 60.

Ein anderer Wund-Tranck.

℞. Heidnisch Wund-Kraut/
Sanickel/
Bethonien/
Sinau/
Mäuß-Oehrlein/
Wintergrün/
Schwalben-Wurtz/jedes ein Hand voll.

Koche es mit Wein/ und giebe dem Patienten des Tages zweymalen davon zu trincken.

Du kanst auch gröblicht zerstossene Negelein/ so viel man mit drey Fingern fassen kan/ in ein weiß Tüchlein binden/ und in den Tranck hencken/ damit es einen annehmlichen Geschmack bekommet.

Num. 61.

Ein anderer köstlicher Wund-Tranck oder Kräuter-Wein.

℞. Heydnisch Wund-Kraut
Sinau
Sanickel
Winter-grün/
Eber-Kraut
Bethonien
Spitzigen Wegerich
Edel Leber-Kraut jedes eine Handvoll
Regen-Würme 2. Untz
Pulversirter Mumiæ 1½. Untz
Geschaumten Hönig 2. Löffel-voll
Weissen Wein 2. Maas/

Zerhacke die Kräuter alle klein / thue sie in einen Hafen/und kleibe ihn wohl zu/ mache aber ein klein Löchlein darein / daß es ein wenig Lufft hat; siede den dritten Theil ein / giebe dem Patienten Morgens und Abends darvon zu trincken.

Num. 62.

Noch ein anderer.

℞. Odermennig/ Bibernell/ Ochsen-Kraut / Salbey/ Großbeck-Kraut / Arabischen Stöchas, Eber-Kraut/ Mauß-Oehrlein/ Wegerich/ Kohl/ Tauben-Fuß/ Scherligt / Wermuth / Rheinfarn / Gundel-Reben/ Ochsen-Zungen/ Entzian/ jedes eine halbe Handvoll/ siede es in weissen Wein / thue ein wenig Hönig darein/ und trincke alle Tage darvon.

Num. 63.

Einen guten Kirschen- oder Weichsel-Wein zu machen.

Man nimmt der besten Weichseln / die wohl zeitig sind / presset den Safft darvon / wann man nun fünff Maas deß SaFftes hat / so nimmt man dreissig Maas lautern Weins darzu / hat man zehen Maas Weichsel-Safft / so nimmt man ein Maas Hönig oder zwey Pfund Zucker / will man nun viel deß Weins haben / so muß man sehen / daß allewegen der sechste Theil lauter Wein / das zwölffte Theil aber lauter Hönig oder Zucker seye / machet dann in das Fäßlein einen grossen Spund / nimmt dann einen gelöcherten Rühr-Stecken / rühret den Wein vier Wochen alle Tage um / hänget ein Säcklein von Gewürtze darein / in einem Tüchlein / so wird ein gesunder Tranck daraus.

Num. 64.

Auf eine andere Art Weichsel-Wein zu machen / wann man will.

Man nimmt wohl-zeitiger Weichsel so viel man will / und ohngefehr den 6ten Theil so viel schwartzer Kirschen darunter / lässet sie in einem Backofen überselchen / daß sie nicht gar dürre werden / stösset sie hernach in einem Mörsel gar wohl / und nachdeme der Weichsel viel seynd / vermischet man darunter Negelein / Zimmet / Muscaten-Blüh / Cordamömlein / Coriander / gröblicht zerstossen. Von dieser Mixtur nun machet man mit reinen

Hän-

Händen Kugeln/eines Eyes groß/ legt solche neben-einander auf ein sauberes Bret / und lässet es in einem abgekühlten Ofen gar trocknen / aber nicht verbrennen/darnach kan man sie in in einer Schachtel an einem trocknen Ort behalten; will man nun einen guten Weichsel-Wein machen/ es seye zu welcher Zeit als es wolle / absonderlich zur Leese-Zeit/ thut man solche Kugeln/zerbrochen/ in ein rein zubereitetes Fäßlein / und giesset frischen und starcken Most darauf / und lässet es also miteinander verjähren / so bekommt man einen guten Weichsel-Wein / will man aber solchen ausser der Zeit machen/ so nimmt man an statt deß Mostes/ sonsten einen guten vierdigen Wein.

Num. 65.

Auf eine andere Art/ guten Kirschen-Weichsel-oder Schlehen-Wein zu machen.

Man nimmt 4. Maas zeitiger abgeröhrelter Weichsel / stösset solche in einem steinernen oder andern Mörsel / thut darunter feiner Zimmet ⅛. ℔ / Negelein ½. Loth/ Muscaten 1. Quintlein / Cordamomien 1. Quintlein / alles fein gröblicht zerstossen darunter vermischet / und zwey Stunde lang wohl verdeckt stehen lassen / dann lässet man es in einem reinen irdenen wohl-verdeckten Geschirr einen Sud austhun / und lässet es aber wohl-verdecket 2. Stunden lang stehen/darauf drucket man es durch ein reines Tuch gar wohl aus / und thut 2. Pfund gestossnen reinen Kanden-Zucker darein / lässet es noch

noch drey starcke Sude thun/und in einem irdenen reinen Geschirr abkühlen / hernach verwahret man solchen Safft in reinen Gläsern / so kan man/wenn man will / und zu welcher Zeit deß Jahrs man will/ guten Weichsel-Wein darmit machen.

Num. 66.

Auf eine andere Art/guten Weichsel- oder Kirschen-Wein zu machen.

Zu einen Eymer Wein gehören zwey Versaß / oder 3. Spind recht gute reiffe schwartze Kirschen/ daran nichts faules ist / 5. Loth Zimmet / 4. Loth Negelein / 2. Loth Muscaten-Blüh oder Nüsse/ die Kirschen müssen von den Stielen gepflücket / wohl gesaubert/ aber nicht gewaschen werden; Hernach stösset man sie in Mörsner / mit samt den Kernen gar klein / folgends wird das Gewürtze auch zerstossen/und zu den Kirschen gethan/ das Fäßlein aber wird zuvor wohl gereiniget / der Boden ausgenommen / und für das Zapffen-Loch ein klein Stroh-Hütigen / oder für den Boden ein Stuck so groß der Boden seyn solle/ ein Haar-Sieb-Boden genagelt/doch fein fest/daß nichts darbey durchlauffen kan/alsdann schlägt man den Faß-Boden wieder zu / schüttet die Kirschen und Gewürtze darein / und füllet es darauf mit guten Wein voll / je schöner nun der Wein ist/je besser es ist / die jenigen aber / die solchen zu verkauffen pflegen / nehmen gemeiniglich nur den geringesten und schlimmesten Wein darzu / den sie sonsten nicht auszuschencken wissen / welcher nun solcher gestalten wohl fort-gebracht wird/ zumahlen / wann man 1. Pfund oder

2. rothen

2. rothen Kanden-Zucker darzu nehmen thut/ dann wird das Faß verspundet / und etliche Tage hingeleget/ daß es mit einander durchgieret / sich selbsten wider setzet und schön klar wird/ dann wird er angezapffet / so hat man einen delicaten frischen Wein.

Num. 67.

Auf eine andere Art/ guten Kirschen-Wein zu machen.

Man machet es wie mit den vorigen nur/ wann man die Kirschen gestossen/ und sie sich gesetzet / so giebt man den klärersten Safft darvon / oder will man viel Safft haben / so presset man die Kirschen ein wenig/ doch nicht viel/ das Dicke aber thut man in ein Faß / wie erst vor-angezeiget/ mit Gewürtze / den Safft aber lässet man über Nacht stehen / alsdann giesset man das Klare ab in einen Kessel / das Dicke aber/ so sich gesetzet in das Faß/ zu dem andern/ so viel Quartir klaren Safft man nun hat/ so viel Pfund Zucker thut man mit etwas Zimmet und Nägelein darzu/ lässet es kochen / doch daß es ein klarer Safft bleibet / so balden es zu dicke/ wird es schwer/ und wann es zu dünne/ will es nicht dauern/ mit diesen Safft nun/ kan man den Wein anmachen nach Belieben.

Num. 68.

Schwartz-Kirschen- oder Weichsel-Wein zu machen.

Man nimmt der süssen schwartzen Kirschen / und den 6.ten Theil wohl-zeitiger Weichsel / pflücket

cket sie von den Stielen/und lässet sie in einem Ofen überwelcken / und stösset sie erst in einem Mörsel recht klein/ thut nach Belieben Gewürtze / als Negelein/ Zimmet oder was man will/ darunter/ doch gröblicht zerstossen/ kautet es unter einander / und macht runde Ballen daraus/ eines Eyes groß / legt solche auf ein Bret / und setzet sie in einem abgekuhlten Backofen / damit sie dürre werden / aber nicht verbrennen / dann kan man sie an einen trocknen Ort verwahren. Mit diesen Kugeln nun/ kan man das gantze Jahr durch Kirschen- oder Weichsel-Wein machen / wann man sie zerreibet/ und in den Wein wirfft.

NB. Noch weit anmuthiger und delicater kan man solchen Weichsel-Wein machen / so man mit dem vermengten Gewürtze / von etlichen Citronen die gelbe / auf das reineste aus- und klein-zerschnittene Schaalen mit darunter vermenget.

Num. 69.

Kirschen-Wein auf andere Art.

Aus den sauern Kirschen/ wird auf zweyerley Weiß ein Wein bereitet / so zu vielen Sachen dienstlich. Etliche nehmen die Kirschen ohne Stiel/ zerstossen dieselbigen in einem steinern Mörsel/ thun sie hernach in ein Faß / und schütten Wein darüber. Andere bereiten ihn also. Man nimmt eine Zeil Spähne/ welcher man will / thut darauf ein theil Weichseln/ und also fort biß das Faß voll wird / darüber füllet man nun den Wein / lässet ihn biß auf den 4ten Tage liegen / so ist er auch schon genugsam

gefär-

gefärbet / dieser Wein überkommet nun eine rechte temperirte Natur / ist tauglich in grosser Sommer-Hitze den Durst zu löschen / und die innerlichen erhitzten Glieder zu erfrischen. Eröffnet auch die Leber / treibet den Harn / und bricht den Stein / fürnemlichen wann die Kerne darinnen zerstossen sind / derselbige fördert auch den Grieß und Stein zum Ausgang. Etliche hängen auch Gewürtze darein / aber wider die Natur deß Kirschen-Weines.

Num. 70.

Guter Amarellen- oder Kirschen-Wein.

Man nimmt der Amarellen-Kirschen 12. ℔. / die zerquetschet man / sondert die Steine darvon / nachdeme man die Stiele vorhero darvon geschieden / zu den zerquetschten Kirschen / darvon die Steine abgesondert / thut man 30. Pfund sauber Wasser / und kochet es bey zwey Stunden bey einander / alsdann coliret man es / und thut darzu 12. Pfund Zuckers / und kocht es dann wieder miteinander / biß ein Ey darinn nicht mehr zu Boden sincket / dann nimmt man wieder so viel Zucker wie zuvor / und solviret ihn genugsamen Wasser / und kochet ihn auch so lange / biß er ein Ey träget / dann thut man dieses Zucker-Wasser zu dem vorigen / und lässet es stille stehen / biß die Feces sich zu Boden gesetzet haben / dann schüttet man den Liquorem fein sanfft ab / und thut darzu der Kerne / welche man Anfangs von den Kirschen gesondert / und zu einem Brey zerstossen hat / 4. Untze / und lässet es vier Wochen lang miteinander jähren / und legt es

dann

dann in einem Keller / so hat man einen delicaten kühlenden und gesunden Tranck.

Num. 71.

Wie man per Compendium, einen guten Kirschen- oder Weichsel-Wein zu machen.

Man kan per Compendium einen guten Kirschen-Wein machen / so man die sauren zeitigen Kirschen zerstösset/den Safft auspresset / denselben alsdann mit so viel Zucker/als vonnöthen / absüsset und verwahret / will man dann einen Kirschen-Wein haben / so schüttet man zu einer Maas guten alten Wein/ein oder das andere Gläslein voll von dem Safft / so hat man alsobalden einen solchen Wein.

Num. 27.

Noch eine andere Art / guten Kirschen-Wein zu machen.

Man nehme Kirschen/ die wohl zeitig und reiffe sind/pflocke dieselbe in eine Thiene/ worinnen frisch Brunnen-Wasser ist / hernach seyhet man das Wasser gantz rein von den Kirschen ab / thut sie nach und nach in einen höltzernen darzu gemachten Mörsel / und lässet sie gantz in demselben zerquetschen/ daß der Kern mit entzwey gehet / dann der Kern giebt dem Wein die beste Krafft / hernach nimmt man einen Sack von einer Leynwand / oder Zwillich / und thut den in das Faß / worein der Wein kommen solle / hernach thut man die zerstossene Kirschen mit einer Kellen / und ja nicht mit der Hand in den Sack / bindet ihn fest zu / und füllet

guten

guten Wein darauf / lässet ihn liegen/biß er verjohren/dann der Wein ordentlich mit den Kirschen auf das neue gieret/wann er verjohren hat/so nimbt man zwey Loth Negelein / zwey Loth Zimmet / 1. Loth Galgant / Muscaten-Blumen und Cordamömlein jedes 1. Loth / alles klein zerstossen in ein Säcklein gethan/und an einen Faden in den Wein gehangen / etliche Tage dicht zugemachet liegen lassen / alsdann hat man einen köstlichen Kirschen-Wein/will man aber den Wein bald fertig haben/ so kan man das Gewürtze jedes allein in Säcklein/ und auch ein jedes allein in einem neuen Topfe thun/ohngefehr 1. Quart Wein auf jedes giessen/ und wohl-verdecket kochen lassen/hernach wann der Wein mit dem Gewürtze erkaltet/ denselben in den Kirsch-Wein giessen/und das Gewürtze darzu hinein hängen/ so kan man selben bald anstechen / und wird auch viel kräfftiger nach dem Gewürtze schmecken.

Num. 73.

Noch auf andere Art / guten Kirschen-Weist zu machen.

Man nehme Kirschen/die recht reiffe sind/ wie viel man will/und siede sie in einem Kessel/ daß sich die Kerne alle darvon absondern / darnach thut man die Kirschen in einen dicken zwillchenen Sack/ und presset sie aus/ hernach giesset man den Safft in ein Faß/und füllet guten Wein darauf/und spündet das Faß zu/ daß es zusammen verjöhre/ man muß aber in den Spund ein Zwickloch machen/und von Wacholder-Holtz/ im Fall man es haben kan/

ein gedrehetes Röhrlein in das Loch stecken / daß der Wein dardurch verjähre / ohngefehr 8. Tage lang / hernach thut man das vor-beschriebene Gewürtz daran / so hat man alsdann einen guten Kirschen-Wein / will man aber so viel nicht darauf spendiren / absonderlichen würde es demjenigen / so ihn würde ausschencken / zu hoch kommen / ist es genug / wann man 1. Loth Zimmet / 1. Loth Negelein / und etwas Cardamomen hinein hänget. Die Schencken müssen auch dieses darbey in acht nehmen / daß sie in einen neuen Topfe abgekochten Zucker stehen haben / und so jemand Kirschen-Wein holet / etwas von dem gekochten Zucker mit in das Faß thun / sonsten würde der Wein zu sauer seyn: Will man aber Zucker zugleich mit in dem Wein thun / muß man von dem feinesten Zucker nehmen / selbigen in Stucken zerschlagen / und in ein rein Tüchlein thun / und mit demselben in den Wein hängen / so bleibet das Unreine von dem Zucker in dem Tuch oder Säcklein: Ich halte aber / daß es weit besser seye / daß man den Wein süsse mache / wann er getruncken werden solle / dann der Zucker insgemein schleimet / und in das Faß selbigen zu thun / leicht schädlich seyn möchte / jedoch stehet es einem jeden frey / nach dessen Gut-Duncken zu machen. Ich habe allezeit den gekochten Zucker gebrauchet / es seye dann / daß man vor das Hauß ein klein Fäßlein Kirsch-Wein zurichtete / so gehet es mit dem Zucker / in ein Säcklein gethan / gar wohl an.

Num. 74.

Kirschen-Wein von Mosten zu machen.

Man nehme gute gedörrte oder gebackene Kirschen / zerstosse sie in einem höltzernen oder andern Mörsner/ mit ein wenig Most / thue sie hernach in eine leinen Sack/ und denselbigen in ein Faß/giesse guten Most darauf/und lasse ihn mit den Kirschen vergohren/und wann er vergohren / so hange man zwey Loth Zimmet/zwey Loth Negelein/ zwey Loth Muscaten-Blumen/und/nach Belieben/guten rothen Kanden-Zucker / in ein leinen Säcklein darein / diß ist nun der gesundeste Kirschen-Wein/so man finden mag / man kan auch das Gewürtz zugleich mit den Kirschen in das Faß thun / und mit verjohren lassen.

Num. 75.

Isopen-Wein zu machen.

Die Isopen-Blätter müssen zerstossen in ein rein Tüchlein gebunden / und in Wein geleget werden / der Wein hat einen sonderlichen Magneten bey sich / zeucht aller Kräuter/ Würtze- und Wurtzeln Krafft/ Tugend und Würckung an sich / und weiln dieses Kraut heiß und trocken ist im andern Grad / so ist dieser Wein sonderlich gut den alten kalten Leuten/ die nicht viel Wärme haben / dann er erwärmet alle innerliche Glieder / stillet den kalten feuchten Husten / vertreibet das Keichen / und den schwehren Athem / erwärmet die Brust und

Lunge/verzehret alle Phlegmatische Schleim / und die Febres die darvon kommen.

Wann ihn junge Leute / die den schwehren Gebrechen haben/ stetigs brauchen / so können sie dardurch von ihrer Kranckheit erlediget werden. Er macht eine helle Stimme/eröffnet der Lungen und Leber Lufft-Löchlein/ reiniget die Brust / und heilet alle innerliche Verzehrungen und Apostemen / stärcket das Hertz/den Magen und das Miltz.

Etliche machen ihn also: Sie nehmen Jsopp / und lassen ihn dörren / und behalten ihn in einem Sack / in der Wein - Leese lassen sie ihnen ein Faß aufschlagen/ und lassen schöne Beeren abschneiden/ darnach sie deß Weins viel haben wollen / und legen in das Faß eine Schicht Beeren / und eine Schicht Jsopen / eines um das andere biß es voll wird/darnach schlagen sie das Faß zu / füllen guten Most darauf/biß es voll wird / darnach spünden sie es zu mit einem Rohr/ darinnen ein Loch ist / und machen es oben zu/daß nichts hinein falle.

Num. 76.

Borragen-Wein zu machen.

Es wird auch ein künstlicher Wein aus den Borragen - Blumen bereitet / nemlichen also: Nimm frischer Borretsch - Blumen ein Pfund / geuß darüber sieben Pfund guten süssen Most / der also gesotten seye / daß er süß bleibe / oder darmit er kräfftiger werde/ so nimm im Sieden

je

je zu sieben Pfunden des ausgepresten Saffts von Borretsch / und lasse es also lang sieden / biß sichs anfähet zu läutern. Oder / mit dem ausgepressten und geläuterten Safft vermische den Wein / so kan man den gantzen Sommer solchen Wein haben. Etliche hencken die gesäuberten Würtzelein des Boretsch in Wein / hat gleiche Krafft / entweder daß man die Blumen brauche / wie bey dem Wermuth-Wein / oder daß man den ausgepresten Safft darein schütte.

Dieser Wein treibet alles Gifft vom Hertzen / reiniget das Geblüt / vertreibt die schwehrmütigen / traurigen Gedancken / erfreuet die lebendigen Geister / benimmt die schwehren Träume / Unmuth / Zittern / Ohnmacht / erweicht den Bauch sänfftiglich / und hat in allen gleiche Krafft mit der Borragen Conserva.

Num. 77.

Juden-Kirschen-Wein zu machen.

Wann der Most im Jähren ist / so henget man in einem Säcklein die Juden-Kirschen hinein / und lässet sie mit jähren. Wann er nun abgejohren ist / so nimmt man das Säcklein wieder heraus / will man aber solchen Wein stärcker haben / so hänget man darnach gedörrte Juden-Kirschen wieder darein / wie man sie aufgehänget hat; der dienet gewaltig wider allen Stein der Blasen und Nieren / dann es bricht ihn / und erwärmet die kalte Mutter der Weiber / ist auch gesund allen Asthmaticis, Podagricis, und Wassersüchtigen / dann er curiret und heilet sie / durch des Harns Ausgang.

Num. 78.

Thymians oder Römischen Quendel-Wein.

Nachdeme man des Thymians viel haben kan/ solle man einen köstlichen Wein daraus machen/ gleich einem anderen Kräuter- oder Wermuth-Wein. Dieser Wein hat eine treffliche Art alle innerliche Glieder zu erwärmen und zu stärcken/ die Verstopffung zu eröffnen und auch die Lebens-Geister zu erquicken. Ist gut den ohnmächtigen/schwachen/traurigen und bekümmerten Personen/ hilfft denen gar wol/ so mit dem Schwindel des Hauptes beladen seynd/ welche ein stetiges Hauptwehe haben/ so mit dem Schlag berühret seynd/ und sehr zittern. Zertheilet den groben Schleim in der Brust/ und machet denselben auswerffen/ vertreibt das Magenwehe/ das Darm-Gicht/ und treibet den Schleim aus/ ist gar nutzlich denjenigen/ so einen kalten Magen haben/ und die Speise nicht verdauen können. In Summa/ er ist gut zu allen Gepresten der Mutter/ und der Blasen gantz nutzlich und dienstlich.

Num. 79.

Gamanderlein-Wein zu machen.

Aus denen lieblichen Gamanderlen/ kan man einen guten Wein zurichten/ gleich einem andern Kräuter- oder Wermuth-Wein. Dieser Wein wird dann gelobet wider alle Mängel und Gebrechen der Brust/ als da seynd Husten/ Keichen/ schwehrlichen Athem/ Verstopffung derselbigen/

und

und was dergleichen mehr seyn. Er ist auch sonderlichen denen Wassersüchtigen gut / dann er treibet das böse Gewässer gewaltig sehr durch die Harn-Gänge hinweg. Er eröffnet die Verstopffung der Leber / des Miltzes / der Nieren und der Mutter / zu welchem Gepresten er nutzlich und wohl kan gebrauchet werden / und ist gut denjenigen / so ein blöd Gesicht haben.

Num. 80.

Guten Rosen-Wein zu machen.

Man nimmt im Junio / wann die Rosen recht in der Blühe seyn / was man für Art Weins will haben / rother oder weisser Rosen / pflickt die Blätter von den Knospen ab / und trocknet sie wohl ab an der Sonnen auf einem Tüchlein; hernach verwahret man sie wol / daß selbige nicht anlauffen / in grossen Gläsern kan man sie am besten halten. Jn Herbst-Zeit auf der Wein-Leese / thut man solche in ein dinn leinenes Tüchlein / und hänget sie in den Most / biß derselbe verjohren hat. Man muß aber das Faß nicht voll füllen / damit es nicht überjähre / auch feste zuhalten / und nur ein einiges Lufft-Löchlein lassen. Wann er nun verjohren hat / so füllet man ihn voll mit Wein / und lässet ihn ligen / so wird er sehr gut. Will man / so kan man auch ein baar Loth guter Zimmet / etwas zerquetschet / in ein Säcklein thun / und mit darein hängen / dieses muß aber erst / wann er nach der Jähre voll gemachet wird / gethan werden / so wird er desto angenehmer. Zum blancken Most nimmt man weisse

Rosen / und zum rothen Most / rothe Rosen; den Wein von den rothen Rosen / hält man für den besten / allein wann man die Blätter trocknet / müssen die Spitzen ein wenig abgeschnitten werden. Dieser Wein solle sehr gesund seyn / absonderlich im Sommer / dann er die inwendige Hitze kühlen / und das Hertze stärcken solle.

Num. 81.

Rothen Rosen-Wein zu machen.

Man thut rothe oder Ulmer-Rößlein in ein Säcklein / hänget solche in rothen Wein / so wird er noch röther / und über alle massen wolgeschmack.

Num. 82.

Rosen-Wein vom alten Wein zu machen.

1. Man nimmt Rosen von den guten Centifol. das ist / hundertblätterichten Rosen im Brach-Monat / und hacket sie ein wenig klein / thut solche in ein leinen Säcklein / und hänget sie in den Wein vierzehn Tage lang / man muß aber den Wein fest zuspünden / daß keine Krafft heraus kan / so wird er gut.

Oder:

2. Man nimmt Feld-Rosen / dörret sie an der Lufft / und wann man will Wein machen / thut man selbige auch in ein Säcklein / und hänget sie vierzehn Tage auch wohl vermacht in blancken Wein / er wird auch gut.

3. Will man rothen Rosen-Wein machen / muß man auch rothe Rosen und rothen Wein neh-

nehmen / zu blancken Wein aber / muß man weisse Rosen nehmen.

Num. 83.

Auf andere Art / Rosen- und Hollunder-Wein zu bereiten.

Man nimmt gute zeitige wohlriechende Feld-Rosen / etwann zwey oder drey Tücher voll / bricht die Blätter ab / und dörret sie nicht an der Sonnen / sondern in der Lufft / oder in einer Kammer / und behält sie also fein sauber und rein / biß in den Herbst hinein. Wann der Wein anhebt zu jähren / so muß man ein wenig Most aus den Faß lassen / daß er nicht überjähre / dann thut man die Rosen-Blätter in das Faß / und lässet den Wein damit jähren / und füllet ihn dann wieder mit verjährtem Most zu / so bekommet man einen herrlichen / köstlichen / wohlschmeckenden Rosen-Wein. Der Rosen-Wein kühlet und stärcket alle innerliche Glieder / und benimmt ihnen ihre Hitze / und treibet alle hitzige Kranckheiten hinweg.

NB. Man kan solchen Wein auch also machen: Man nimmt im Brach-Monat die Blätter von den Rosen / thut sie in ein Faß / und spündet dasselbige zu / und lässet es also stille liegen / biß zur Wein-Leese / da füllet man den Most darauf / und lässet es wohl jähren / so wird er edel und gut.

Eben also kan auch der Hollunder-Wein gemachet werden.

Num. 84.
Negelein-Blumen-Wein.

Es wird auch ein guter Negelein-Blumen-Wein im Herbst bereitet. Im Sommer / wann die Graß-Blumen oder Negelein floriren / solle man der rothen wohlriechenden Blumen sammlen und austrocknen / so viel man derselbigen zu einem Wein haben will / alsdann solle man im Herbst ein kleines bereitetes Fäßlein nehmen / in dasselbige Aescherne Spähne / und die Blumen nacheinander legen / guten Most darüber schütten / und alsdann wie einen andern Wein verjähren lassen / und hernach zum Gebrauch aufbehalten. Dieser Wein ist dann seiner Güte halber nicht genugsam zu rühmen : Er stärcket das Hirn und das Haupt / und ist gut wider alle kalte Gepresten derselbigen. Ist gut den ohnmächtigen Menschen / so durch langwierige Schwachheiten krafft und mattloß worden. Er bekommet auch wohl dem kalten Magen und der blöden Mutter / so man zu Zeiten einen guten Trunck davon thut.

Num. 85.
Guten Dosten-Wein zu machen.

Von den Dosten kan man auch einen guten Wein machen / wie von den Wermuth; Solcher Wein ist gut den alten Leuten / welche mit Haupt-Flüssen geplaget werden / so ihnen auf die Brust und Lungen fallen / davon sie stetigs husten und gar voll um die Brust werden / hilfft ihnen wohl

wohl zum Ausräuspern / desgleichen ist gut den Gelbsüchtigen und Miltzsüchtigen / auch den Weibern / welchen ihre Zeiten pflegen auszubleiben.

Num. 86.

Salbey-Wein zu machen.

Man nimbt eine halbe Tonne / oder / wie viel man selber will / lässet ihn durch den Büttner / oder Faßbinder / ausnehmen / und legt hernach unten auf den Boden Espene Späne / darnach eine Schicht Creutz-Salbey darauf / und darnach wider eine Schicht Espene Späne / und wider eine Schicht Creutz-Salbey rc. und also immer eine Schicht um die andere / biß das Faß schier voll wird / darnach lasse den Boden fein wieder hinein setzen / und fülle den Wein darein / wann derselbige ausgetruncken ist / so mag man wieder andern Wein darauf füllen / und wann derselbige abermahlen ausgetruncken ist / wider anderen / und darnach aber also; so hat man immerfort solchen Wein.

Num. 87.

Auf andere Art Salbey-Wein zu machen.

So balden der Most beginnet zu gieren / und aufzubraussen / so wäschet man grünen Creutz-Salbey fein rein / und lässet das Wasser heraus triefen / auf ein Viertel nehmen sie etwann drey gute Hand voll / man muß bißweilen kosten / hat es nicht genug / so muß man mehr nehmen / und sie oben zum Spund hinein werffen / und darinn verjähren lassen. Wann

er

er abgegohren hat / so spündet man es zu / füllet es bißweilen auf / wie die andern Weine / lässet es also liegen / biß um Mit-Fasten / darnach giebt man ihme ein klein Einschlägichen / und ziehet es in ein ander Faß ab / thuts Tüchlein drauf / spündet es mit Wercke oben zu / legt einen frischen / durchknetteten Klumpen Laimen fein dicke auf den Spund / biß nach Ostern / dann mag ihn trincken oder ausschencken.

Num. 88.

Noch anderst.

Man nimbt Salbey / die wohl dünne ist / und thut die in ein Faß / so viel genug ist / und schüttet guten Most darauf.

Dieser Wein heylet alle Versehrung des Mundes / befestiget die Zähne / stärcket die Nerven / und alle erlahmte / schwache Glieder / trocken / stärcket / erwärmet das feuchte Hirn / wehret dem Krampff / Zittern und der Gicht / wann man ihn trincket / und die Glieder darmit reibet / oder einen heissen Dampff daran lässet angehen / doch muß er auch gemächlich getruncken werden. Dann wann man seiner zu viel trincket / so thut einem das Haupt davon wehe / sonsten aber widerstehet er den bösen Dünsten / die aus einem trockenen Magen über sich ins Haupt steigen.

Er bewahret / daß man nicht leichtlich ein Fieber bekommet. Dann weilen er die bösen Feuchtigkeiten austreibet / so verhindert er / daß dieselben nicht faulen / und ein Fieber gebähren.

In Summa Salvia Salvatoris naturæ consilia-

siliatrix, dann sie erhält die Natur einen Menschen/ daß man auch frey sagen darff / ob auch ein Mensch sterben kan/der Salbey in seinem Garten hat/ cur moritur homo, cui Salvia crescit, in horto, Responsio? Contra vim Mortis, non est medicamen in hortis.

Num. 89.

Guten Hirsch-Zungen-Wein anzustellen.

Man nimbt die Blätter von der Hirsch-Zungen/legt selbige in Most oder Wein/ so zeucht er die Krafft heraus an sich / ob aber solcher Wein etwas unschmackhafftig ist / so hat er doch viel grosse Tugenden und Würckungen / dann er vertreibet Schlangen-Gifft/item die Stranguriam, oder kalte Seuche/wie wir es nennen / quæ est ex urinæ acrimonia, aut exulceratione Vesicæ, benimmt die Gelbsucht und alle Verstopffung der Leber und Miltz / und das lange viertägige Fieber / zertreibet das geronnene/verstockte Geblüt bey dem Hertzen/ das von Fallen / Stossen und andern Ursachen mehr herkommet / so man ihn fein warm trincket / so ist er auch gut für die Colicam passionem , ist auch denen trefflich gesund die den Stein haben.

Num. 90.

Guten Ehren-Preiß-Wein zu machen.

Von dem Ehren-Preiß kan auch ein fürtrefflich gesunder Wein / allerdings wie ein Wermuth-

Wein

Wein / angerichtet werden / der dann sehr gesund und kräfftig ist. Dieser Wein solle fleissig von denen jenigen getruncken / und darmit angehalten werden / welche in der Brust und Lungen presthafftig seyn / dann denselbigen bekommt er über die massen wol / er öffnet auch die Leber / Miltz und verstopffte Mutter / kühlet die Hitze des Geblütes / wehret und vertreibet die fliegende Hitze / Schöne genannt / sonsten hat er groß Lob wider die Schwindsucht / und hat alle Tugenden / die diesem edlen Kraut zugeschrieben werden.

Num. 91.

Salbey-Wein.

Vor St. Johannis-Tag oder Sonnenwend bricht man den Salbey ab / dörret ihn entweder an der Lufft / oder in einem Backofen / wann das Brod heraus genommen ist / macht solchen zu Pulver in den Mörßner / thut es in ein Säcklein so viel man des Pulvers bedarff / und in dem Leesen wann der Most verjohren hat / und im Satze ist / so hänget man das Säcklein mit dem Salbey in das Faß / und vermacht den Spunde gar wohl / daß kein Dunst heraus gehe / weder vom Wein oder von der Salbey / dieser Wein ist sonderlich gut und gesund der Leber / auch zu vielen andern Gebrechen mehr.

Num. 92.

Salbey-Wein auf eine andere Art.

Es wird von vielen Haus-Wirthen ein Salbey-

bey-Wein zubereitet/allerdings wie der Wermuth-Wein/entweder mit Most/oder alten Wein / oder daß man den Salbey in ein Säcklein thue / und in den Wein hänge. Der Wein nimbt den Geruch und Krafft in dreyen Tagen an sich / darvon mag man täglich trincken/ und wieder zufüllen / so dann der Geschmack vergangen / solle man den Salbey erneuren/ein Tag 3. oder 4. ruhen lassen / und wieder darvon trincken. Etliche nehmen die frische Salbey-Stäudlein giessen süssen Most darüber / lassen es also darob verjähren. Andere sieden den Most auf den halben Theil ein / thun dürren oder grünen Salbey darein.

Dieser Wein ist herzlich gut / das kalte und schwache Haupt und Hirn zu stärcken / und zu erwärmen / ist gut gebraucht wider alle Gebrechen und Gepresten desselbigen / als da ist fürnemlichen der Schlag / der Schwindel / das Zittern und Erstarren der Glieder/ der Krampff und die Schlaffsucht. Ist nutz gebraucht denen / so einen kurtzen Athem haben / so stetigs husten und Lungensüchtig seyn/treibt aus den Gifft / erwärmet den Magen / stärcket das Hertz/ und eröffnet die verstopffte Leber und Mutter/treibt den Harn und Weiber-Kranckheit. Es sollen aber schwangere Weiber solches Weines müssig gehen.

Num. 93.

Noch ein anderer Salbey-Wein eines andern Authoris.

Der Salbey-Wein wird auf zweyerley Weise gemachet / etliche hangen das Kraut nur mit einem

nem Säcklein in den Wein. Etliche aber sieden es mit Wein / lassen ihn darnach kalt werden / und brauchen ihn also / seynd aber beyde gut / und halte ich die erste für die beste Weise.

Wann man aber viel wollte haben / wollte ich rathen / man sollte ein Fäßlein von 6. 8. oder zehen Viertheln / oder so viel als man haben wollte / nehmen / die Salbey nach Gestalt des Weins darein thun / und Most darüber giessen und jähren lassen.

Dieser Wein ist gut beydes zu trincken und zu bähen und überschlagen. Es ist gut für das Zahnwehe / und Wehethun des Zahnfleisches / im Munde gehalten so lang man kan.

Alle schwache und zittrende Glieder werden dardurch gestärcket / wann er getruncken oder aufgeschlagen wird. Er treibet alle böse Feuchtigkeiten hinweg.

Er ist den Paralyticis sehr gut zum Bauchwehe / Colica genannt / oder Grimmen / und zu aller Contraction der Nieren ist er sehr köstlich / den Mondsüchtigen ist er sehr bequem: Magenwehe und Schmertzen der Mutter vertreibet er. In Summa er ist in allen partibus nervosis dienlich.

Num. 94.

Noch ein anderer Salbey-Wein.

Nehmet frische Trauben / legt solche in ein Fäßlein / zwischen Salbey-Blätter / eines um das andere / biß das Faß voll ist / dann giest man den Wein darauf / und lässet ihn etliche Wochen liegen. Die

Trau-

Trauben kan man so frisch aus dem Faß essen. Dieses ist an denen Orten zu practiciren / da der Wein wächst / bey uns aber kan man es ohne die Weinbeere machen/welches auch gut ist.

Num. 95.

Einen guten Salbey-Wein zu machen auf andere Art.

Man nimbt ein fein sauber Fäßlein / so groß man selbsten will / schlägt es auf / und nimbt den Zapffen-Boden heraus/legt darauf in den andern Boden des Fäßleins wohl ausgekochte und wieder getrocknete Hobel-Spähne / eine Lage / dann ein Schicht Creutz-Salbey / hernach wieder eine Lage Spähne/ und machet sofort eine Lage um die andere/biß das Fäßlein voll werde / (worbey dann in acht zu nehmen / daß zuletzt wieder Spähne kommen/und dieser allezeit mehr zur Lage/als der Salbey genommen werden/macht alsdann das Fäßlein wiederum zu/ und verwahret es wohl/ daß es nicht auslauffe/füllet es darauf entweder mit Most oder alten Wein an/und verfähret darmit / wie sonsten mit einem Roßmarin-oder andern Kräuter-Wein.

Man kan darvon trincken und andern Wein nachfüllen / so lange es nach der Salbey schmecket.

Andere legen oder hängen etliche Hände voll frischer und wohl abgewaschener oder auch aufgedörrter guter Salbey in ein Fäßlein/giessen Most darauf/und lassen ihn darmit verjähren/ ziehen ihn zu rechter Zeit ab/ und tractiren ihn in allem / wie andere Weine / man kan sie auch in guten alten

Wein hängen / und nach Belieben darvon trincken.

NB. Schmecket der Wein zu starck nach dem Salbey / so mag man ihn mit andern guten Weinen / nach Belieben / vermischen / und also trincken.

In Francken und Hessen richtet man den Salbey-Wein folgender Gestalt zu / welchen man an den Fürstlichen Höfen zu Darmstadt und Römhild Videlies heisset / nemlich sie füllen ein Faß Lage-weis mit groben Hobel-Spähnen / süssen Wein-Trauben / und etwas frischer reiner Salbey / wie oben schon gelehret worden / schlagen den Boden wohl wieder zu / und lassen hernach durch das Spundloch einen guten alten Wein / so viel darauf lauffen / daß es voll werde / verspünden es darauf / und lassen es den Winter über liegen / so wird ein sehr herzlicher Wein daraus. Dieser Wein erwärmet und stärcket den gantzen Leib / sonderlich das Haupt und Nerven / macht ein gut Gedächtnus und Spiritus, verzehret und trocknet aus die wässerige und böse Feuchtigkeiten in dem Leibe / und heilet alle darvon herkommende Kranckheiten.

Num. 96.

Guter Salbey-Most.

Man nehme drey guter Hand voll an der Lufft wohl getrockneter Salbey / nebst einen Theil weisser Häßliner Spähne die wohl gewaschen und wieder an der Lufft getrocknet seynd (und ja nicht an der Sonnen / dann die Sonne ziehet alle Krafft her-

heraus) binde alles zusammen/ und thue sie in das zugerichtete Faß/ darein giesse guten Most/ und lasse bey dem Einfüllen/ den Einschlag nicht sehr heraus gehen/ spünde hernach das Faß zu auf das veste/und mache es nicht auf/ biß daß man mercket/ daß es gähren will/wann es verjohren/so füllet man das Faß wieder zu/so ist er gut und bewährt/ was man des Tages heraus zapffet/ füllet man des Abends wieder zu. Man kan auch Zimmet und Negelein jedes ein Loth gröblicht zerstossen / doch ein jedes insonderheit mit einem Quart Wein sieden lassen/ hernach den gekochten Wein in das Faß thun/ und die Gewürtze in einem Tüchlein davon thun. Solcher Wein ist dann sehr angenehm zu trincken.

Num. 97.

Scharlach-Wein.

Von den gemeinen Scharlach wird mit frischen Most ein herzlicher guter Wein gemachet/ gleichwie bey den Wermuth-Wein zu ersehen/ (sonderlich wann man den Most über die Blumen des wohlriechenden Scharlachs giesset/) und hat dieser Wein einen herzlichen Geschmack/ wie ein Muscateller-Wein. Er wird auf mancherley Weise bereitet. Dann etliche hängen allein das Kraut/so ein wenig verwelcket ist/in das Faß: Andere lassen süssen Most darüber verjähren. Etliche pflegen auch den Scharlach mit den süssen Most zu sieden. Er ist dem Haupt und Magen fast nutzlich/dann er erwärmet/stärcket und kräfftiget

get dieselbigen / verzehret die böse Feuchtigkeiten / so sich in demselben verhalten. Er bekommt auch denen kalten / unfruchtbaren Weibern wohl / die mit den weissen Flüssen bekümmert seyn / wie Matthiolus darvon zeuget / so man aber sein zu viel brauchet / bringet er Haupt-Wehethum von wegen seines starcken Geruchs.

Num. 98.

Saturey-Wein.

Von den Satureyen wird auch zur Zeit der Wein-Lesung ein Wein zugerichtet / gleichwie der Wermuth-Wein / welcher zu allen Gebresten gut ist / worzu der Saturey gerühmet wird. Ist aber fürnemlich gut denen alten Personen / welchen ihre natürliche Wärme entgehen will / und allerley Cruditates oder böse Feuchten bey sich sammlen / dieselbige verzehret er / damit sie nicht überhand nehmen / und Schwachheiten verursachen.

Num. 99.

Einen sehr köstlichen und guten Semet-Wein zu bereiten.

Nehmet guten weissen Wein / giest ein wenig Wasser darzu / darnach Semet-Pulver / Rosin / Origanum, oder Dosten- und Süßholtz / oder an dessen statt Zeitlosen-Wurtzeln / oder Zucker darein / giesset den Most darüber / und lasset ihn stehen biß er kalt wird.

Dieser Wein ist gut für alle Gebrechen der Leber / und des Miltzes / ist gut für Ohnmacht und

fallen-

fallende Seuche / und ob er schon nicht alsobalden hilfft / so ist doch die Hülffe gewiß / wann man recht anhält / und eine gute Diät hält.

Dieser Wein schärffet auch den Verstand / machet gute Gedächtnus und solle im Herbst oder Winter gebrauchet werden.

Er reiniget das Geblüt von aller böser und schädlicher Feuchtigkeit / macht den Menschen lustig / hält ihn gesund / und gleichsam in einer stäten Jugend / in Zunehmung und Einnehmung mag ein jeder seine Discretion zu gebrauchen wissen.

Num. 100.

Sanickel-Wein.

Aus dem gedörrten Kraut des Sanickels bereiten etliche erfahrne Wund-Aertzte zu Herbst-Zeiten einen Wein. Sie nehmen das Kraut und Wurtzel mit einander / schlagen es mit Hanbuchen-Spähnen in ein Fäßlein / füllen darnach einen Most darüber / und lassen den verjähren / den brauchen sie über Jahr / u. geben dem Verwundten Morgens und Abends zu den beyden Imbisen jedesmaln im Anfang des Essens / einen gemeinen Tischbecher voll darvon zu trincken / oder lassen den Verwundten seinen Trunck Wein damit vermischen / welches sehr viel die Heylung der Wunden befördert.

Etliche machen einen guten Wund-Wein also: Sie nehmen aufgetrockneten Sanickel / mit der Wurtzel acht Hand voll / Schlüssel-Blumen-Kraut und Blätter / Ehren-Preiß / Heydnisch Wund-Kraut jedes vier Hand voll / diese Kräuter

zerschneiden sie klein / und machen die mit Häselen Spähnen in ein 10. oder 12. mässiges Fäßlein / füllen das mit guten Most / lassen es verjähren / und brauchen es über Jahr an statt des Wund-Tranckes Es seynd sehr sorgliche Wunden mit diesen Tranck geheilet worden.

Num. 101.

Ein anderer herrlicher und berühmter Wund-oder Sanickel-Wein.

Man nimbt Sanickel Kraut und Wurtzel / 6. Hand voll / Wintergrün 3. Hand voll / Geyßfüssel / Angelica-Kraut Sonnenguntzel / oder Sonnen-Blumen / Natter-Wurtzel-Kraut / jedes zwey Hand voll / wild Ochsen-Zung / Tausend gulden Kraut / jedes anderthalb Hand voll / Manrauten eine Hand voll / diese Kräuter zerschneidet man klein / und thut noch ferner darzu / Rhapontica drey Loth klein geschnitten und gröblicht zerstossen / vermischet die durch einander / machet sie in ein zehenmässiges Fäßlein ein / füllet einen guten Most darüber / und lässet den verjohren / diesen Wein gebrauchet man wie den vorher gehenden.

Num. 102.

Schlüssel-Blumen-Wein.

Man macht auch einen Wein aus den Schlüssel-Blumen / also: Man nehme ein breites Fäßlein / darein thue man etliche Tage Aeschern oder Buchen-Spähn und Schlüssel-Blumen / schütte darnach / wann das Fäßlein zugemachet ist / guten Most darüber / lasse denselben verjähren / wie einen

andern

andern Kräuter-Wein / und behalte ihn zum Gebrauch. Welche nun mit den Gicht oder den halben Schlag beleidiget seyn / die sollen sich dieses Weins stetigs gebrauchen / dann er bekommt wohl dem krancken und blöden Haupt / zertheilet den groben Schleim / eröffnet die verstopffte Nerven darvon bemeldte Schwachheiten sehr herkommen. Er hilfft auch wohl den Nieren und Blasen / so von groben Schleim oder Phlegmate verstopffet seyn. Stärcket das Hertz und alle innerliche Glieder.

Num. 103.

Steinbrech-Wein.

Im Herbst kan man auch einen Wein aus den dürren Kraut und Wurtzel machen / auf gleiche Weise wie einen andern Kräuter-Wein / und da man einen Theil St. Peters-Kraut und Hasel-Wurtz darzu nehme / würde der Wein desto kräfftiger.

Dieses Weins sollen sich diejenige fleissig bedienen / so mit den Stein beschweret seyn / dann er vertreibt nicht allein den Stein / sondern verhütet auch / daß keiner mehr wachse oder zunehme / dann er verzehret den Schleim / dadurch der Stein verursachet wird. Dienet auch wohl wider die Harn-Winde und hilfft denen / so mit Noth harnen.

Num. 104.

Schlehen-Wein zu machen.

Man nimbt 2. Schaff voll wohl zeitiger Schlehen / lässet sie in einem Backofen auf Dörr-Brettern überselchen / stösset sie hernach in einem Mörsner / daß die Kerne wohl zerquetschet werden / nachmals

mals ein Säcklein in den Wein gethan / und die zerstossene Schlehen darein geschüttet / auch in ein ander Säcklein Negelein und Zimmet ein wenig zerstossen / gleich so viel / nach Gutdüncken genommen / darein gehencket. Item 2. oder 3. frische Citronen jede in 3. oder 4. Spältlein geschnitten / und an einen Faden gehefftet / hinein gehencket. Wer es aber noch besser machen will / mag auch ein Pfund Zucker / Stücklein-weiß darein werffen / darnach 14. Tage stehen lassen / und alle Tage mit einem saubern Stäblein oder Kochlöffel-Stiel das Säcklein umrühren / so wird er gut und schön roth.

Num. 105.

Auf andere Art.

Schlehen-Wein wird von dürren gestossenen Schlehen fast auf die Art des Weichselweins bereitet ꝛc. Dieser Wein kühlet den hitzigen Magen darein die Galle gelauffen / dienet wider das Stechen und Drucken des Hertzens / Magens und der Seiten. Ist auch eine gute Artzney wider den Durchlauff und rothe Ruhr.

Num. 106.

Noch ein anderer Schlehen-Wein.

Man pfleget die zeitigen Schlehen zu sammlen / zerstösset sie in einem Mörßner zusammt den Kernen / macht sie zu runden Ballen / trocknet sie in einem heissen Ofen aus / wirfft sie darnach in ein Faß / und schüttet Wein darüber / dieser Wein bekommt eine schöne rothe Farbe / und einen lieblichen Geschmack / zeucht auch etwas zusammen. Ist derowegen dem Magen ein angenehmer Tranck / dann

er stärcket und kühlet denselbigen / dieser Wein ist demjenigen gut / so mit den Bauch-Flüssen und rothen Ruhr beladen seynd/ist auch gut denjenigen/so Blut ausspeyen. Item den Weibern/ so ihre Zeit zu viel haben/und denen/ so Dysenteria Hepatica laboriren.

Num. 107.

Schlehen-Wein zu machen/ auf eine andere Art.

Man nimmt der wohl-zeitigen Schlehen/ stößt die klein / thut darzu Weichsel- Kerne / Pfersing-Kerne / auch klein zerstossen / daraus machet man Ballen/ legt sie auf ein Bret / und trocknet sie allgemach in einen Backofen / dieser getrockneter Ballen nimmt man 2. Pfund / feinen Zucker 2. oder 3. Pfund/ Zimmet / Negelein nach Belieben in ein Bündelein gebunden. Nun machet man mit Hagenbuchen-Spähnen / welche zuvor abgesotten und wieder getrocknet sind/ und mit diesen Speciebus stratum super stratum, in ein Fäßlein von ohngefehr 15. Maasen/ und füllet es mit einem guten Wein an.

Nimmt man an statt der Schlehen/ schöne zeitige Weichseln oder Amarellen-Kirschen/ und procediret darmit wie jetzt gesaget / so machet man einen delicaten Kirschen-Wein. Wann man nur etliche Maase Kirschen-oder Schlehen-Wein machen will/so sind keine Spähne nöthig.

Num. 108.

Schlehen-Wein auf eine andere Art.

Erstlichen nimmt man ein sauber zugerichtet öhmicht-Fäßlein / zündet eine Muscaten an / lässet sie darinn ausbrennen/vermacht das Zapffen-Loch/ wie es sich gehöret / mit einem Stroh-Hüttichen oder Blech/alsdann nimt man ein mercklichen Theil Schlehen/stösset sie klein / und thut sie in das Fäßlein / füllet es mit guten Wein voll/ ohngefehr biß auf ein Maas / alsdann nimmt man ausgemachter Cordamömlein / Negelein und Zimmet/gröblicht geschnitten/von jeden so viel man mit zwey Fingern fassen kan/bindet es in ein Bündelein / und thut eine bleyerne Kugel darbey / machet es an einen Faden fest / hänget es darein / thut den Spund oben sanfft auf/lässet es 14. Tage stehen und gieren / hernach füllet man ihn auf/so ist er fertig.

Num. 109.

Schlehen-Wein von Most zu machen.

Man nehme Schlehen die wohl reiffe seyn/und stosse sie klein / und mache daraus kleine Kügelein / und thue sie auf ein Bret / hernach in einem Backofen / und lasse sie wohl ausbacken. Hernach hebe sie auf/daß sie fein trucken bleiben / und nicht schimmeln/darnach nimmt man rother Wein-Beeren / streiffet sie ab von dem Stiehlen / thut solche in eine Brat-Pfannen / und bäcket sie auch/ daß der Safft darbey bleibe/hernach nimmt man im Herb-

ste

sie die Schlehen und Weinbeere zusammen / thut sie in ein wohl-zugerichtetes Faß / und geust darüber guten Most/macht das Faß wohl zu/lässet ihme keine Lufft biß er gehren will / darnach macht man das Faß auf / und lässet den Wein verjähren / und wann er verjohren/und am Satze ist / so lässet man alle Tage dreymahln / und jedesmahln 4. Quart Wein aus dem Fasse / und geust ihn allewege oben zum Spunde wieder ein/solches muß man 14. Tage lang continuiren/so hat man einen guten Schlehen-Wein/ will man / so kan man ein wenig Negelein und Zimmet / nebst ein wenig Häßline-Spähne darein thun / ist so viel angenehmer zu trincken/ man muß aber diesen Wein nicht eher anstechen / biß daß der Schlehen-Dorn verblühet hat.

Num. 110.

Guten Brombeer-Wein zu machen.

Man nimmt wohl-zeitiger und reiner Brombeer 5. Maas / und 1. Maas deß besten Hönigs/ vermischet es wohl zusammen/darnach thut 6. mahlen so viel Wein darunter / und siede es bey einem Feuer/und lässet es wohl erwallen/ und schäumet es auf das beste ab/ alsdann seyhet es durch ein Tuch / und so es wohl erkaltet / so thut es wieder zum Feuer/ und schäumet es wieder fleissig wie zuvor/ thut es darnach in ein fein/ rein und sauber Fäßlein/und lässet es wohl zu ihme selber kommen / wann du es trincken wilst / so koste es zuvor / ist es dir zu starck / so vermische mehr Wein darunter / und bereite es nach deinen Gefallen. Dieser Trunck ist sehr gut für die Hitze.

Num. 111.

Guten Hollunder-Wein zu bereiten.

Man nimmt der schönesten Hollunder-Blühe/ so viel man will / bricht die Blühe davon ab / und dörret sie in der Lufft/ lässet es auch in der Lufft hangen / daß sie nicht schimmlicht werden / biß in dem Herbst/dann thut man süssen Most in ein Faß/ und lässet ihn jähren / wann er nun in der Jährung ist / so hänget man die Blumen in das Faß / oder schüttet sie darein/so wird man dann einen sehr gesunden Hollunder-Wein überkommen.

Dieser Hollunder Wein ist dann sehr gut / für die Geschwulst und Wassersucht / eröffnet die Verstopffung der Leber/ Miltz und Nieren / vertreibet das drey-tägige Fieber / stärcket den Magen / und reiniget alle melancholische Flüsse.

Num. 112.

Gesunden Attich-Wein zu bereiten.

Nimm reine zeitige Attich-Beerlein / siede solche in Most / biß das dritte Theil deß Mostes einsiede/ und schäume ihn oben fleissig unter dem Kochen ab / darnach so lasse es die gantze Nacht zugedeckt kühlen / auf den folgenden Morgen frühe / seyhe diesen gekochten Wein durch ein rein Tüchlein/ und schütte selbigen in blancken guten Most / biß es eine schöne lustige Farbe kommet / und thue es hernach in ein Wein-Fäßlein / und wann er verjohren / so muß man ihn mit Eyerweiß und Saltz

wieder

wieder läutern. Dieser Wein laxiret den Leib/ und machet/ daß das Wasser von den Wassersüchtigen/ durch den Stuhlgang weggehet.

Num. 113.

Gesunden Meer-Träublein-Wein zu bereiten.

Man nimmt 6. Pfund schöne Meer-Träublein oder grosse Rosinen / in etlichen Maasen Mostes/ samt 8. Loth ausgeschälter und ausgestossner feiner Zimmet / und 2. Loth Cordamömlein / giesset hernach solchen gesottenen Most in ein ander Faß/ mit guten Most/ und lässet ihn ruhen/ in 14. Tagen wird er dann schön/lauter und klar / auch lieblich zu trincken / wiewohln solcher Wein zur Winters-Zeit gesunder / als im Sommer zu gebrauchen ist. Dieser Wein dienet sonderlichen alten schwachen Leuten / francken Melancholicis und Phlegmaticis, reiniget die Brust / stärcket den Magen / erfrischt die Leber/das Geblüt / und alle innerliche Glieder/ widerstehet aller Fäulnuß/ vertreibt allen Eckel und Unlust / ist gut für das Keichen und Husten/ bringt natürliche Stuhl-Gänge/und verzehret alle übrige Flüsse.

Num. 114.

Wein-Negelein-Wein zu bereiten.

Solcher Wein ist nun leicht zu machen / und kan folgender Gestalt bereitet werden / so man in der Wein-Leese eine zimliche Quantität Saurach

oder

oder Wein-Negelein/ (nachdeme man deß Weines viel oder wenig zu machen gesonnen ist/) nehmen thut/ und solche unter die frischen Trauben vermenget/ und also mit einander kältert oder auspresset. Wiewohln man auch den Saurach allein auspressen/ den Safft aufbehalten/ und nach Nothdurfft den Wein darmit vermischet. Der Saurach- oder Wein-Negeleins-Safft ist an sich selber herber/ schärffer und saurer/ als etwan derjenige/ so aus den Granat-Aepffeln gepresset wird.

Seine Tugenden so ihme zugeeignet werden/ sind folgende:

Daß er in den innerlichen Hitzigen auch Pestilentzischen Fiebern/ mit viel Julep oder Sauer-Ampfer-Wasser vermischt/ und getruncken werden solle/ so löschet er nicht allein den Durst/ sondern dämpfet und stillet auch die grosse Hitze deß Geblüts/ und Pestilentzischer Dämpfe in dem gantzen Leibe. So wird auch solcher Wein nicht fruchtlos wider die rothe Ruhr/ und allerley Bauch-Flüsse/ wider das Brechen und Auslauffen der Galle in den Magen gegeben/ so solle er auch denen jenigen wohl bekommen/ die zur Ohnmacht und Hertz-Zittern geneiget sind. Auch wird dieser Wein gerühmet/ daß er die Würme in dem Leibe tödtet/ und solches vielmehr/ so man ihn mit gesottener Wurtzel oder Sauer-Ampfer-Brühe vermischet/ im allzustarcken Monat-Fluß der Weiber/ solle er sonderliche Hülffe thun. Denen jenigen/ so Blut auswerffen/ solle dieser Wein fürtrefflich wohl bekommen; Wider die Geschwulst der Leber solle er absonderlich sehr gut seyn/ und so man solchen frühe

morgens

morgens nüchtern trincket / solle er sehr gut wider alles Haupt-Wehe / so von Hitze und Schärffe der aufwallenden Gallen entstehet / sehr köstlich und gut seyn 2c.

Num. 115.

Cornellen-Beer-Wein.

Aus den Cornellen-Beeren / kan man auch folgender Gestalt einen Wein bereiten. Man nimmt rothen sauren Wein 100. Pfund / zeitiger Cornell-Beer 10. Pfund / gestählt Wasser 12. Pfund. Diß zusammen in ein sauber höltzern Faß gethan / 15. Tage stehen lassen / darnach den Wein in ein ander Faß abgezogen / dann solle dieser Wein hernach sehr gut seyn / wider die rothe Ruhr / und zu allen Gepresten / so zu viel flüssig sind.

Num. 116.

Den Zucker-Wein zu bereiten.

Der Zucker-Wein kan meinstens nur für alte Leute bereitet werden / dann solcher sehr heilsam ist / absonderlich für diejenigen / so kalter und blöder Natur sind / und auch für diejenigen / bey welchen die natürliche Feuchte und Wärme abnehmen thut / deßgleichen ist er auch denen gut / so durch langwierige Kranckheit / in Abnehmung und Verzehrung deß Leibs gerathen / dann dieser Wein nähret / macht ein gut Geblüt / stärcket den gantzen Leib / erfrischet und erquicket die fürnehmsten Glieder deß Leibes / mit den leblichen Geistern / darmit sie erhal-

halten werden/dessen Bereitung ist nun diese: Man nimmt deß feinesten Canarien-Zuckers 32. Untzen/ deß allerbesten Rhein- oder eines andern guten alten Weins/ den man bekommen kan/ so viel man vonnöthen/oder selbsten haben will/lässet es miteinander/nach Gebühr/ mit gelinden Feuer zu einem Syrup sieden/ und verwahret ihn hernach auf das beste.

Wann man nun dieses Zucker-Weins geniessen will/ so nimmt man darvon einen Theil/ und vermischet solchen mit zwey Theilen frischen reinen Wasser/ und trincket dann solches zu einer kräfftigen Stärckung/ netzt auch bisweilen ein baar Schnittlein weiß Brod darinnen/und isset dieselben/ es stärcket dann über die Massen wohl. So man solchen nicht also gebrauchen wollte/ könnte es auch auf eine andere Art geschehen/ so man nemlichen bißweilen ein baar Löffelein gutes Zimmet-Wasser darmit vermischet/ so stärcket er hernach die leiblichen Geister noch viel kräfftiger und stärcker.

Num. 117.

Tamarisken-Wein.

Zu allen Gebrechen des Miltzes und melancholischen Kranckheiten/ wird ein sehr guter Wein bereitet/so man die Spähne/ und die mitleren schälet/ in ein Fäßlein thut/ süssen Most darüber schüttet/und also darüber verjähren lässet/ doch sollen sich die unfruchtbaren Weiber darfür hüten.

Num. 118.

Pöonien-Wein zu bereiten.

Diesen Pöonien-Wein / kan man aus den Pfingst-Rosen / wie sonsten einen andern Rosen- oder Kräuter-Wein bereiten / welcher dann nicht nur allein zu der fallenden Sucht / wider den Schwindel / und andere kalte Gebresten des Hauptes / sehr gut ist / sondern auch zu allen dergleichen Kranckheit / darwider der Pöonien-Zucker gerühmet wird / sehr köstlich gut ist.

Num. 119.

Guter Cardobenedicten-Wein.

℞. Cardobenedicten 2. guter Hand voll /
der öbersten Wermuth-Knöpfflein zwey Hand voll /
Löffel-Kraut-Blätlein /
Tausendgulden Kraut /
Salbey /
Roßmarin /
Hirsch-Zungen / jedes 1. Hand voll.
Gefeinter Rößlein anderthalb Händ voll /
Calmus.
Alant und Veil-Wurtz jedes 1 $\frac{1}{2}$. Loth /
Citronen- und Pomerantzen-Schalen / jedes zwey Loth /
Wachholder-Beer 8. Loth /
Süßholtz /
Engelsüß / jedes 1. Loth /
Zimmet 2. Quint /
Negelein 1. Quint /
Muscaten-Blüh anderthalb Quint /
Änis und Fenchel / jedes 1. Quint.

Auf das beste untereinander vermischet / und dann darmit verfahren / wie bey den Wermuth gemeldet worden / hat gleiche Tugenden mit denselben.

Num. 120.

Guten Wermuth-Wein zu machen.

Der Wermuth-Wein wird auf vielerley Art und Weise gemachet / davon dann immer eine Art vor der andern besser ist / deren wollen wir nun unterschiedliche vornehmen / und den Liebhaber selbsten die Wahl lassen / einen hiervon zu erwehlen.

1. Man siedet Wermuth / oder andere Kräuter / wie auch Gewürtze / wie man will / in dem Most / das dritte Theil ein / schaumet es im Sieden fein ab / lässet es also über Nacht stehen / morgends lässet man den Most durch einen reinen Sack oder Sieb gehen / und in ein Fäßlein gethan / und zwey oder dreymalen so viel Most zugegossen ꝛc. also kan man auch andere Kräuter-Wein von Roßmarin / Alant / Salbey / Fenchel / Anis / Augentrost / und andern dergleichen Kräutern / zur Zeit des Leesens bereiten.

2. Man legt in ein Fäßlein eine Lage Hagenbuchene Scheitten / die wol gewässert und wieder wohl abgetrocknet seyn / darnach legt man eine Lage saubern und an der Lufft getreugten Wermuth / darnach wieder eine Lage besagter Scheitten / und wieder das Kraut / schier biß auf die Helffte / giesset dann guten Preß-Most daran / und lässet es also stehen.

Num. 121.

Sehr gesunder Wermuth-Wein.

Darzu nimmt man Wermuth eine gute Hand voll /

voll / Cardobenedicten-Kraut / tausendgulden Kraut jedes eine halbe Hand voll / Benedicten-Wurtzel / Alant-Wurtzel jedes 3. Loth / Citronen-Schaalen / Pomerantzen-Schaalen jedes 4. Loth / Zimmet 1. Loth / Negelein ein halb Loth / Muscaten-Blüh ein halb Loth / gefeinter Rößlein eine halbe Hand voll / den Wermuth ziehet man durch ein heisses Wasser / hernach trocknet man sie wieder und zerschneidet dann alle Species gröblicht / und machet mit Hachenbuchen-Spänen und diesen Speciebus immer eine Lage um die andere / daß das Fäßlein ohngefehr davon halb angefüllet seye / das muß ohngefehr eine Ohme halten; dann schüttet man darein dreysig Maas süssen gesottenen Most / und dreysig Maas guten alten Wein / und vermacht das Faß / daß nur oben ein klein Löchlein darinnen bleibe / dann es darf nicht jähren / und auch nicht viel Lufft darzu kommen.

Num. 122.

Sehr köstlicher Kräuter- oder Wermuth-Wein / der sehr gesund ist / und viel darauf gehalten wird.

Man nimmt Wermuth-Blätter / Majoran / Melissen / jedes 1. Hand voll / Cardobenedicten / Roßmarin / Salbey / Lavendel / Alant-Wurtz klein zerschnitten / jedes 2. Hand voll / wohl zeitiger gestossener Wachholder-Beer 5. guter Hand voll / frischer Lorbeer 1. Viering / frischer Weinrautenblätter 3. Hand voll Veilwurtz klein zerschnitten 4. Loth. Diese Stücke alle / lässet man in einen zwey Eymerigen Fäßlein verschlagen / geust alsdann einen zimlichen

lichen grossen Krug voll gesottenen Most darauf / darinnen vier Hand voll geschnittener Steinwurtzeln gesotten / und verschlägt das Faß einen Tag lang / des anderen Tages füllet man das Fäßlein zu mit frischen Most / und lässet es verjähren. Wann er sich nun geläutert hat / so thut man folgende Stücke in ein langes enges Säcklein / als Zittwer / Calmuß / Bibinell / Angelicka / Jngwer / Muscaten-Blüh / Negelein / Zimmet-Rinden jedes zwey Loth / Galgant drey Loth / ungeriebenen Saffran ein sechzehntheil / Gaffer ein Quint / schneidet oder stösset alles / und hänget es im Wein / verbailt das Fäßlein etliche Tage / doch daß es durch das Dampff-Zäpfflein Lufft habe. Hernach thut man früh Morgens nüchtern und Abends / einen Trunck davon.

Dieser Kräuter-Wein / dienet nun für die böse Lufft / stärcket Hirn / Hertz / Magen / Lunge / Leber und Miltz / treibet den Sand aus den Nieren und Blasen / reiniget das Geblüt in den Adern / auch zwischen Haut und Fleisch / und ist allenthalben gesund.

Num. 123.

Noch eine andere Art Wermuth-Wein zu machen.

Viel sind / die ihre Wermuth- und Kräuter-Weine auch also machen: Sie thun frischen oder dörren Wermuth in ein Säcklein / giessen den Wein warm oder kalt dadurch / so lang / biß er den Geschmack an sich nimmt; darnach thun sie Zucker hinein / so viel von nöthen ist / oder sie hängen das

gedörrte

gedörrte Kraut/ in einen langen schmalen Säcklein in den Most / biß er den Geschmack an sich zeucht; Wann man unter alle dergleichen im Herbst eingesetzte Kräuter-Wein/eine Multer voll guter Wein-Trauben abröhrelt/oder gantz vermenget / verbailt das Fäßlein / und lässet den Most in sich selber gieren/ (doch daß ein Dampfflöchlein seye / mit einem Höltzlein nicht allzu vest zugestecket) so wird er desto lieblicher und besser. Man mag ihn auch mit allerhand guten Gewürtze einen edlern Geschmack zu wege bringen,

Num. 124.

Einen guten Wermuth-Wein anzustellen oder zu bereiten.

Man nimmt des Pontischen Wermuths/oder an statt desselbigen / nur des Gemeinen / sonderlichen mit den kurtzen Stielen und Blätlein / ohngefehr ein halb Pfund / zerstösset ihn / und bindets in ein reines Säcklein / hänget solches in das Faß / schüttet darnach guten Most darüber / solcher Gestalten und Proportion, daß zu einer jeden Untz Wermuth / drey Maas Mostes kommen / darmit also das Fäßlein davon voll werde. Dieser Wein wird gebrauchet / für den Schmertzen des Magens / der Leber / und für die Leibs-Würmer.

Num. 125.

Auf andere Art.

Man bricht vor Sanct Johannis Sonnenwend / Wermuth / dann um solche Zeit ist seine

Krafft am allerbesten / dörret ihn an der Lufft / daß er nicht staubicht werde / behält ihn dann biß auf das Leesen / dann nimmt man solchen Wermuths / nachdeme man viel Weine machen will / nach Beduncken daß es genug seye / giesset darüber wohlgesiehenen und guten Most / thut auch frischer Wein-Beer eine gute Nothdurfft in den Most / vermachet das Fäßlein wol / und lässet ihn in sich jähren / Doch muß man dem Fäßlein ein Lufftloch lassen / und ein kleines Zwecklein darauf stecken / sonsten kommt man zu Schaden.

NB. In dem Mertzen solle man solchen Wein ablassen.

Dieser Wein ist gesund im Sommer zu trincken in grosser Hitze / und nüchtern zum Magen / er löset und verzehret alle böse Materi / die sich im Magen gesammlet hat / stärcket und kräfftiget auch den Magen.

Num. 126.

Noch auf eine andere Art.

Man nimmt dörren Wermuth drey Hände voll / dörrer Krausemüntz / eine halbe Hand voll / Zimmet-Rinden zwey Quint / funfftzig Negelein / zwey Zehen Galgant / zerschneidet es alles klein / thut es in ein sauberes Säcklein / und nimmt 3. Maas des besten Weins / und hänget das Säcklein darein / und so man ein wenig geessen hat / thut man dessen einen guten Trunck.

Dieser Wein erwärmet und stärcket den Magen / macht gute Däuung / und verzehret die böse Feuch-

Feuchtigkeit in den Magen. Solch Säcklein ist ein halb Jahr gut zu gebrauchen.

Num. 127.

Noch auf eine andere Art.

Man nimmt dürren Wermuth / ein wenig zerstossen oder zerschnitten nach Gefallen / siedet den im Herbst in frischen Most / wie er von der Kälter kommet / so viel als man will / den dritten Theil ein / und verschaumen den in Sieden stetig / lässet ihn darnach über Nacht stehen / Morgens lässet man denselben durch einen wüllenen Sack lauffen / thut den folgends in ein Faß / giesset dann ferner 2. oder 3. mahln so viel süssen Mostes darzu / kleybet einen Hafen darüber / wie gebräuchlich ist / und lässet den Wein also ineinander verjähren / wann das geschehen / schlägt man das Fäßlein zu / und behält den Wein zur Nothdurfft / und wann man darvon trincket / füllet man den mit anderen Wein wiederum zu.

Num. 128.

Auf andere Art.

Andere nehmen dürren Wermuth / ein wenig zerschnitten / hencken den in einen leinenen Säcklein in ein Fäßlein / zwischen Hanbüchen / Aeschern oder Häselen-Spähnen / und füllen das Fäßlein mit guten süssen Most / daß es das dritte Theil leer bleibet / darnach füllen sie es mit gesottenen Most zu / und lassen es also verjähren / und thun / wie oben gemeldet.

Etliche nehmen 24. Maas / oder ein Elsaßer

Ohmen gutes Mostes Berg-Wermuth 1. Pfund/ vermischen das wohl durch einander / und lassen es sieden/biß der dritte Theil eingesotten ist / darnach giessen sie darzu auf/zwo Elsaßer Maas Essigs/das sind 8. Pfund/und noch ein halb Pfund Wermuth/ wann sie nun solches alles wohl durcheinander vermischet haben / giessen sie es in ein anderes Gefässe/ uad wann sich der Wein gesetzet und lauter worden ist/so lassen sie den ab/und seyhen ihn durch.

Etliche nehmen 32. Loth gestossenen Wermuth/ binden den in ein dünn leinen Tüchlein / und hencken das in 15. Maas Mostes / und lassen den 2. Monat lang darinn weichen.

Etliche nehmen 7. oder 8. Loth Wermuth/Syrischer Spicanarden/Zimmet-Rinden / Cassien oder Mutter-Zimmet-Rinden / die Blumen deß Kammel-Heues/wohlriechender Indianischer Calmuß-Röhren / der Rinden von der blühenden Frucht deß Dattel-Baums/deren jedes 4. Loth/diese Stücke stossen sie in einem Mörsner/darnach thun sie es alles in 24. Maas Mostes / verstopffen das Faß/und lassen es 2. oder 3. Monat darinn / darnach so seyhen sie den Wein ab in andere Fässer/und verwahren den.

Wieder andere nehmen deß Berg-Wermuths 40. Loth/ Marien-Magdalenen-Blumen 14. Loth/ und binden die zusammen in ein leinen Tuch / und hencken das in 24. Maas neuen Most / und nach viertzig Tagen lassen sie den Wein ab in andere Fässer.

Wieder andere nehmen in 6. Maas neuen Mostes/24. Loth Berg-Wermuths/und 4. Loth Kühn-

Hartz/

Hartz / über 14. Tage seyhen sie den Wein durch / und setzen den verwahrlich hin. Hier ist zu mercken / wann den Alten unsere Weise und Manier / die Kräuter-Wein mit den Hanbüchen- oder Häselen-Spähnen einzumachen bekannt gewesen wäre / hätten sie ihre Kräuter-Wein nicht also / wie gehöret / dürffen von den Kräutern durchseyhen / sintemahln dieselbigen also mit den Spähnen / auf unsere Weise bereitet / in kurtzer Zeit schön hell und klar werden / und seynd auch solche Weine viel anmuthiger und lieblicher zu trincken / als die Durchgesiehene.

Num. 129.

Guter Wermuth-Wein für die Gall-süchtigen.

Man nimmt Wermuth / Tausend-Gulden-Kraut / Wegwarten-Kraut / Wegwarten-Wurtzel und Stein / oder Waldleber-Kraut / lässet jedes gleich viel in einem Fäßlein mit Spähnen einmachen / und einen guten Most darüber verjähren / und denselben zur Nothdurfft verwahren / dann es sehr guter heilsamer Wein ist / bringet nicht so Durst wie der Wermuth-Wein / eröffnet die Verstoffung der Leber / machet Lust zur Speise / und stärcket den Magen und alle innerliche Glieder.

Num. 130.

Köstlicher Wermuth-Wein für den vergifften Lufft in Sterbens-Zeiten.

Man nimbt aufgetrockneten Berg-Wermuths 20. Loth / Modelgrer- oder heil-allen-Schaden-Kraut-und Wurtzel 6. Loth / Wegwarten-Wurtzel / Braunmender-Kraut / der obersten Gipffel von der Geiß-Rauten / jedes 4. Loth / Scorzoneren-Wurtz / Hirsch-Zungen-Kraut jedes 3. Loth / Groß-Nägelein-Wurtzel / Cordobenedicten-Kraut / Roßhbuen-Wurtzel / Borragen-Wurtzel / jedes 2. Loth / Citronen- und Pomerantzen-Schalen jedes 2. Loth weiß Diptam-Wurtzel / Schwalben-Wurtzel / Benedicten-Wurtzel / Tormentill-Wurtzel / Citrinat-Saamen / ein wenig zerquetschte Ochsen-Zungen-Blumen / Graß-Negelein-Blumen / jedes 1. Loth. Alle obgemeldete Stucke solle man klein zerschneiden / dieselbige mit Eschern-Spähnen eine Lage um die andere / in ein 12. oder 14. mässiges Fäßlein einschlagen / das Fäßlein hernach mit guten Most zufüllen / und zum Gebrauch verjohren lassen. Wann man diesen Wein gebrauchen will / solle man deß Morgens nüchtern zuvor / einen bissen Brod mit gesaltzener Butter essen / und darauf ein Becherlein voll deß gemeldten Weins trincken / darnach den Geschäfften nach ausgehen. Man solle auch zu den beyden Mahl-Zeiten / als Mittag und Abends gleich am Essen / jedesmahlen dem ersten Trunck von diesen Wein thun / im Winter

ter und Frühling / im heissen Sommer und in den Hunds-Tagen ist er zu hitzig / in der Zeit solle man ihn mit Sauer-Ampfer / oder Sauer-Klee / oder aber Wegwarten / oder Endivien-Wasser vermischet trincken / so kan er also das gantze Jahr über nutzlich gebrauchet werden.

Num. 131.

Fürtrefflich guter purgirender Wermuth-Wein.

Man nimmt guten ausgetrockneten Berg-Wermuth 24. Loth / frischer auserlesner Alexandrinischer Senet-Blätter 20. Loth / weisses leichtes Lerchen-Schwammes 5. Loth / deß edlen Gamanderleins / Feber-Kraut / Mertz-Violen jedes 4. Loth / Tausend-Gulden-Kraut / St. Johannis-Kraut / Hasel-Wurtz / Engelsüß / Fenchel-Wurtzel / Wegwarten-Wurtzel / Röhrlein / Kraut-Wurtzel / Kalmus-Wurtzel / guten weisen Inguer / Schlehen-Blüh / Turbit-Wurtzel jedes 2. Loth / Peterlein-Wurtzel / anderthalb Loth Ochsen-Zungen-Blumen / Borragen-Blümlein jedes 1. Loth / rothe Rosen ein halb Loth. Obgenannte Stucke solle man klein zerschneiden / und mit Hanbuchen oder Häselen-Spähnen / eine Lage um die andere in ein 12. mäsiges Fäßlein einmachen / dasselbige darnach mit guten Most zufüllen / und darüber verjähren lassen. Dieser Wein purgiret alle böse Feuchten / und führet aus die Gallen und faulen zähen Schleim / ohne einigen Schaden / währet den Krimmen und Darm-Gegicht / und ist eine heilsame Artzney / wider die faulen trucknenden Magen-Fieber /

und

und vertreibt die drey-tägigen Fieber / im Anfang deß Morgens- oder Nacht-Essens / einen gemeinen Tisch-Becher voll darvon getruncken / oder aber deß Morgens nüchtern 4. Stunde vor dem Essen / wider das drey-tägige Fieber solle man je über den andern Tage auf den guten Tage / drey Morgen nacheinander so viel trincken / es hilfft gewiß. Von diesem Wein solle man trincken / und die Kräuter und Wurtzeln darinn lassen / biß auf den Frühling / alsdann solle man den Wein ablassen / die Kräuter und Wurtzeln hinweg werffen / das Fäßlein sauber waschen / ein wenig ertriessen lassen / und dann mit einem rectificirten gebrandten Wein befeuchtigen / den Wein wieder darein thun / folgends mit anderm Wein zufüllen / dann zuschlagen / daß kein Lufft darzu kommet / so bleibet er über ein Jahr gut.

Num. 132.

Auf gemeine Art / guten Wermuth-Wein zu machen.

Man thut frischen oder dürren Wermuth in ein Säcklein / giesset den Wein warm oder kalt dardurch / so lange / biß er den Geschmack an sich nimmet / alsdann thut man Zucker darein / so viel vonnöthen ist / oder man hänget das gedörrte Kraut in einem langen schmalen Säcklein in den Wein / biß er den Geschmack an sich zeucht. An denē Orten wo der Wein wächset / kan man Most nehmen / und im Herbst einsetzen / auch in diesen Wein eine Multer von guten Wein-Trauben / so abgestrupffet oder gantz

gantz vermenget/ schütten/ das Faß zugeschlagen/ und den Most in sich selber gieren lassen/ doch daß ein Dampf-Löchlein bleibe/ mit einem Höltzlein nicht allzufest zugestecket/ so wird er desto lieblicher und besser/ man mag ihm auch mit allerhand gutem Gewürtze einen edlen Geschmack zuwege bringen.

Num. 133.

Noch ein sehr gesunder bitterer gewürtzter Wermuth-Wein.

Man machet 4. leinene Beutel/ einen jeden eines Viertels lang/ und so weit/ daß man kan 4. Finger darein stecken/ von denselbigen füllet man drey mit Wermuth-Blumen/ und einen mit Negelein/ Galgant/ Zimmet/ Cordamömlein und Aniß/ wer will/ mag noch mehr andere Gewürtze darzu thun/ dieses alles grob gestossen/ kleine Kisel-steinlein darzu gethan/ dann in ein Fäßlein gehänget/ worinnen 10. oder 12. Stübichen Wein; in einem jeden Beutel solle/ wann man keine Kißling-Steine haben kan/ eine bleyerne Kugel seyn/ darmit die Beutelein nicht oben bleiben/ sondern in die Tieffe deß Weines hangen/ lasse es 14. Tage hangen/ so ist der Wein gut.

Num. 134.

Ein guter Tisch-Wermuth-Wein.

Man nimmt Wermuth 3. Hände voll/ Cardobenedicten 2. Hände voll/ Roßmarin/ Salbey/ Ehren-Preiß/ Borragen-Blümlein/ rother Rosen jedes eine Hand voll/ Wegwarten und Alant-

Wurtzel

Wurtzel jedes 2. Loth / Citronen-Schalen / Pomerantzen-Schalen jedes 4. Loth / Wurtz-Negelein Zimmet jedes 2. Quintlein / Muscaten-Blüh 1. Quintlein / dieses gehöret auf 5. Maas Wein.

Num. 135.

Noch ein anderer delicater- und gesunder Kräuter oder Wermuth-Wein.

Man nimmt deß besten Wermuths samt den Knöpflein / 6. guter Handvoll / Cardobenedicten-Kraut 4. guter Handvoll / Tausend-Gulden-Kraut auch 4. guter Handvoll / Hirsch-Zungen / Ehren-Preyß / Edel-Lung und Leber-Kraut / Salbey / Roßmarin / Krauß-Müntz / gefeinter Rößlein eines jeden 2. Handvoll / Engelsüß / Alant-Wurtz / Calmus / Veyl-Wurtz eines jeden 8. Loth / Diptan-Wurtz 2. Loth / Süß-Holtz 4. Loth / Zimmet / Negelein / Muscaten-Blüh eines jeden nach Belieben / Citronen- und Pomerantzen-Schalen jedes 8. Loth / Benedicten-Wurtz 6. Loth / rothen Kanden-Zucker 1. Pfund / diese Species werden alle gröblicht zerschnitten und zerstossen / in einen leinen Sack gethan / dann in ein oben mit einem viereckichten Spund eingeleget / und mit guten alten Wein so am besten ist / angefüllet / das Faß wohl verspündet / und 8. Tage lang also stehen lassen / so überkommet man einen überaus herrlichen Kräuter- oder Wermuth-Wein / wann nun deß Tages 2. oder 3. Maas darvon ausgezapffet werden / muß man es mit anderen Wein nachfüllen. rc.

Num.

Num. 136.

Sehr köstlicher Wermuth-Wein/ so den Leber- und Wassersüchtigen sehr gesund ist/ auch zur Cantagios-Zeit sehr köstlich ist.

℞. Wermuth 3. Handvoll Cardobenedicten-Kraut 2. Handvoll / Wegwarten- und Alant-Wurtz jedes 2. Untz/klein Salbey/Hirsch-Zungen/Hysop/Roßmarin/ Hufflattich/Ehren-Preiß/ Eisen-Kraut/ Lungen-und Leber-Kraut/ Melissen jedes 2. Handvoll / Bibinell-Wurtz 2. Untz / alles klein zerschnitten in ein Sack gethan / und mit Eschern-Spähnen in 2. Eymer Most gethan / und vergohren lassen / darvon thut man bey der Mittags-Mahlzeit einen guten Trunck.

Num. 137.

Noch ein anderer sehr gesunder Wermuth-Wein.

Man nimmt frischen / besser aber dürren Wermuth in ein Säcklein/giesset den Wein warm oder kalt dardurch / so lange biß er den Geschmack an sich nimbt/alsdann thut man Zucker darein / so viel man selbsten will.

Oder man kan auch gedörrten Wermuth / in einen langen schmalen Säcklein in den Wein hängen/biß er den Geschmack an sich zeucht.

NB. An demjenigen Orten wo der Wein wächset/kan man Most nehmen / und im Herbste einsetzen / auch in diesem Wein eine Multer voll guter

Wein-

Wein-Trauben / so abgestreiffet / oder gantz vermenget/schütten/das Faß zuschlagen/und den Most in sich selber gieren lässet/doch daß ein Dampf-Löchlein bleibe / mit einem Höltzlein nicht allzufest zugestecket / so wird er desto lieblicher und besser / man mag ihm auch/mit allerhand guten Gewürtze/einen edlen Geschmack zu wege bringen.

Num. 138.

Einen guten gesunden Wermuth-Wein in das Hauß zu machen.

Man nimmt Wermuth 6. Handvoll / Cardobenedicten-Kraut 3. Handvoll / Tausend-Gulden-Kraut 2. Handvoll/ Roßmarin / Salbey / Majoran/Ehren-Preyß / Hirsch-Zungen / Borragen-Blümlein/gefeinter Rößlein / jedes 2. Handvoll/ Wegwarten / Engelsüß- und Alant-Wurtz jedes 4. Loth/Citronen- und Pomerantzen-Schalen eines jeden 8. Loth/Negelein / Zimmet / Cordamömlein/Galgant/Zitwer jedes 1. Loth / Muscatennüß und Muscaten-Blüh eines jeden ½. Loth/ Eniß- und Fenchel eines jeden 1. Loth / rothen Canden-Zucker 1. Pfund/darzu gehöret 1. Eymer Wein.

Num. 139.

Species zu einem köstlichen guten Wermuth-Wein.

Man nimmt deß besten Wermuths 6 Handvoll

Cardobenedicten-Kraut 10. Handvoll
Tausend-Gulden-Kraut 6. Handvoll

Hirsch-

Hirschzungen 5. Hand voll.
Holderblüh 4. Hand voll.
Holder-Rinden 2. Hand voll.
Tamarisken 4. Hand voll.
Salbey und Roßmarin jedes 3. Hand voll.
Wachholder-Beer ein halb Pfund.
Caryophel-Wurtz.
Engelsüß und Alant-Wurtz jedes 8. Loth.
Süßholtz 8. Loth.
Citronen- und Pomerantzen-Schaalen jedes 10. Loth.
Veylwurtz 6. Loth. Sassafras 2. Loth.
Negelein 2. Loth.
Zimmet 2. Loth.

Alles gröblicht zerschnitten unter einander vermischet.

Num. 140.

Guter Wermuth-Wein / wie solcher an unterschiedlichen Fürstlichen Höfen angestellet wird.

Nimb gemeinen Wermuth die Blätter / Blumen und Saamen sollen darvon gethan werden. Die Blätter von Pontischem Wermuth / Cardobenedicten jedes 6. Hand voll / Ehrenpreiß / Agrimonia, weissen Andorn jedes 5. Hand voll / Tausendgulden-Kraut 2. Hand voll / Wegwarten Wurtzel 4. Loth / gefeimter Rößlein 3. Hand voll. Roßmarin 2. Hande voll / Citronenschaalen 4. Loth Ermeldte und gedörrte Stücke seynd samt Eschinen-Spähnen in ein Ohmiges Fäßlein zu thun / so auch mit neuem Wein / inmassen von Kräuter-Weinen angezeiget worden / zuzufüllen.

Num. 141.

Sehr gesunder Wermuth-Wein.

Man nimbt des besten Pontischen Wermuths 12. Hand voll.

Cardobenedicten 8. Hand voll.
Tausendgulden-Kraut 6. Hand voll.
Salbey/Roßmarin/Hirschzungen/
Ehrenpreiß/ Löffel-Kraut/
Edel Leber-Kraut/ Lungen-Kraut/
Gefeinter Rößlein jedes 3. Hand voll.
Alant-Wurtz/Veylwurtz/Süßholtz/
Engelsüß/Benedicten-Wurtz/
Citronen-und Pomerantzen-Schaalen jeder 10. Loth.
Zimmet 2. Loth.
Negelein/Muscatenblüh/
Cordamömlein jedes anderthalb Loth.
Rothen Kanden-Zucker 2. Pfund.

Alles gröblicht zerschnitten unter einander vermischt/in ein rein Säcklein gethan/ und mit reinen Kieselsteinlein in ein Eymeriges Faß gehencket/ dann selbiges mit Wein angefüllet/vest verspündet/ und 8. Tage lang ruhen lassen / alsdann angezapffet/ und immerzu wieder nachgefüllet / so hat man einen sehr köstlichen und gesunden Wermuth-oder Kräuter-Wein.

Num. 142.

Noch ein anderer Wermuth-Wein.

Mache 4. leinene Beutelein ein jedes ein Viertheil lang und so weit/daß man kan 4. Finger darein stecken

stecken/ von denselben fülle 3. mit Wermuth-Blumen/ und eines mit Negelein/ Galgant/ Cordamömlein und Anis/dieses alles grob gestossen/ und hänge es in ein Fäßlein/ worinnen 10. oder zwölff Stübigen Wein.

In einen jedwedern Beutel muß eine bleyerne Kugel seyn/damit die Beutel nicht oben bleiben/ lasse es 14. Tage hangen/dann ist der Wein gut.

Num. 143.

Bitter-Wein-Extract so sehr gut ist.

Man nimbt der obersten Knöpfflein von Wermuth 2. Hand voll.

Cardobenedicten anderthalb Hand voll.

Löffelkraut-Blätter.

Hirschzungen/Salbey/Roßmarin/

Tausend Gulden-Kraut jedes 1. Hand voll.

Borragen und Ochsenzungen-Blümlein jedes ein paar Finger voll.

Calmus-Wurtz/

Alant-Wurtz jedes 1. Loth.

Citronen-Schaalen/

Pomerantzen-Schaalen jedes 2. Loth.

Coriander-Saamen ein halb Loth.

Cubeben ein halb Loth.

Muscaten-Blüh ein Quint.

Zimmet 1. Quint.

Alle Kräuter und Wurtzeln zerschnitten / die Schaalen grob zerstossen / 4. quer Finger hoch guten Brandwein darauf gegossen 3. Tage in gelinder Wärme stehen lassen/dann rein abgegossen.

Num. 144.

Ein guter Wermuth-Wein für alle Gebresten des Leibes/ sonderlich dem Milz/ Lebern und Lungen sehr dienlich.

Nimb Creutz-Salbey / Cardobenedicten-Kraut/ Jspen/ Hirschzungen / Benedicten/ Alant- und Engelsüß-Wurtz/ Veylwurtz / Lungen-Kraut/ Edel Leber-Kraut jedes eine halbe oder kleine Hand voll/ Wermuthkraut doppelt so viel/ nachdeme man den Wein starck bitter haben will / weniger oder mehr. Diese Stücke alle in ein härines Säcklein gethan / in ein Fäßlein von 10. oder 12. Maasen / ohngefehrlich/ mit Wein angefüllet / so oben einen weiten Spund hat.

Num. 145.

Guten Wermuth-Wein wider die Flüsse / stärcket den gantzen Leib / ist gut für die Wassersucht/ Schwindsucht/ Zipperlein/ Stein/ Schwindel und dergleichen Zufällen.

Nimb Zimmet/ Galgant/ Angelica/ Calmus/ Alantwurtz/ eines jeden 4. Loth/ Ligni Quajaci 20. Loth/ Sassafras-Holtz 6. Loth/ Bethonien/ Jsop / Salbey/ Eybisch-Wurtz / Majoran / Wermuth / Tausendgulden-Kraut / Löffel-Kraut / Melissen/ Steinbrech/ Bibernell/ Poley jedes ein halb Hand voll / Cardobenedicten-Kraut 1. Hand voll/ Roßmarin/ Hirschzungen/ Lungenkraut/ edel Leberkraut/ Ehren-

Ehren-Preiß jedes 1. Hand voll/ Wachholderbeer/ je länger je lieber/ Rauten/ jedes 1. Hand voll. Alle diese Kräuter von Stängeln abgebrochen/ die Wacholder-Beer ein wenig zerstossen/ zusammen in ein Säcklein gethan/ in ein Fäßlein von 16. oder 18. Mas haltend/ darvon Morgens oder über den Essen/ den ersten Trunck gethan/ so lange es einem gut beduncket.

Num. 146.

Fürtrefflicher Wermuth-Wein für die Schwindsucht.

Nimt Wermuth 3. guter Hand voll/ Cardobenedicten/ Tausendgulden-Kraut jedes 1. Hand voll/ Hirschzungen/ Ehrenpreiß/ Löffel-Kraut jedes ein halb Hand voll/ Alant-Wurtz/ Engelsüß/ Benedicten Wurtz jedes 4. Loth. Darmit verfahre wie bey obigen.

Num. 147.

Von dem innerlichen Gebrauch des Wermuth-Weins.

Obgleich der Wermuth-Wein bey uns Teutschen hin und wieder starck im Gebrauch ist/ wird er doch mehr von den Schlemmern und Weinzapfsen zu ihrem Verderben/ und daß sie nur mehr und desto redlicher Sauffen mögen/ dann von den andern zu Erhaltung ihrer Gesundheit gebrauchet/ also/ daß vielmehr Menschen im Teutschen heilsamen Wein den Tod sauffen/ dann die ihre Gesundheit darmit erlangen/ oder vor Kranckheiten sich bewahren.

wahren. Dieser Wein aber ordentlich und mässiglich getruncken/ ist ein heilsamer/ nutzlicher und gesunder Wein zu nachfolgenden Gebresten und Kranckheiten.

Wermuth-Wein dienet insonderheit vor alle Gebresten und Kranckheiten des Magens / stillet den Schmertzen und Aufbleben desselbigen / sonderlich/ wann solche von Kälte ihren Ursprung haben.

Er macht den Magen lustig und begierlich zur Speise/ vertreibet den Widerwillen und Maßleid/ fördert die Däuung / ist sehr dienlich den kalten flüssigen Menschen / dann er reiniget und stärcket die Glieder / daß sie die Flüß und dergleichen Materien nicht annehmen / er trucknet wider die auffriechenden Dämpffe des Magens / und lässet sie nicht in das Haupt steigen / stärcket auch alle innerliche und äusserliche Glieder des gantzen Leibes/ sonderlich aber das weisse Geäder. Er ist auch denen nutz und dienstlich / welchen das Zwerchfell/ Diaphragma, eine lange Zeit ist gespannet gewesen. Er dienet zu den erkalten und harten Lebern und Miltz/ öffnet die Verstopffung derselbigen / vertreibet die Gelbsucht und Lendenwehe/ treibet den Harn und eröffnet die Verstopffung der Nieren und Blasen.

Er wird auch sehr gelobt für das Zipperlein und die Gliedersucht / dann er verzehret die übrige Feuchtigkeit und stärcket die Geleiche/ daß sie solche Materien nicht leichtlich annehmen.

Er bewahret vor den Schlag und fallenden Sucht/ und bringt wieder die Verlohrne Sprache.

Er

Er kläret und stärcket das denckle Gesicht.

Er stärcket den Bauch und alles Eingeweide/ verzehret und führet aus alle schädliche/ böse / kalte Feuchtigkeit. Er zertheilet und vertreibet die windigen Außblehungen des gantzen Leibs / führet aus die runden Bauch-Würme und fördert die verhaltene Blumen der Weiber.

Wermuth-Wein ist ein überaus trefflicher Tranck für das Grimmen/so man den stetigs trincket. Er dienet auch für die Vergifftungen des Quecksilbers im Vergulden / derowegen die Goldschmiede/Gürtler und andere/die mit dem Quecksilber und Verguldeu umgehen / müssen ihnen den Wermuth-Wein sonderlich lassen befohlen seyn.

Er ist auch gut wider das Gifft der Eberwurtz/ wann man sein viel trincket / und darnach wieder von sich bricht.

Und ist eine besondere heilsame Artzney für die/ so böse und gifftige Schwämme gessen haben/gleichfalls gebrauchet.

Diejenigen/so Melonen / Kürbis / Gurcken / Pfeben/Pfersing und viel kaltes Obst essen / denen ist der Wermuth-Wein eine gesunde Artzney. Dienet auch sonsten für andere Vergifftung/und behütet das Geblüt und Feuchten für Fäulnus/ und vor den vergifften Pestilentzischen Lufft. Ist derowegen denen sonderlich gut/so zu den inficirten Menschen gehen wollen / die sollen zuvor einen Bissen Brod essen / und einen guten Trunck Wermuth-Wein darauf thun.

Dieser Wein benimbt auch d asZittern der Glieder.

Deßgleichen auch die erharten/eingestrumpften Nerven und Adern.

Wermuth-Wein nüchtern vor andern Tranck getruncken/verhütet die Trunckenheit/welches unsere Wein-Schläuche wohl wissen.

Es dienet dieser Wein sonderlich wider das Seiten- und Rucken-Wehe/auch die Melancholey/schwere Träume/ Nacht-Forcht und Erschrecken im Schlaffe.

Benimmt das Aufrüpffen deß Magens und verzehret alle Fäulnus und kalte schleimigte Feuchtigkeiten in den Gliedern/die der Dauung dienen/sonderlich aber die/ die da verborgen liegen in der Tieffe und Hölen der Leber/Magen/Därm und der Mutter.

Er benimbt auch das Undauen und Erbrechen des Magens/ führet aus die Gall/ und lässet dieselbige auch bey den Menschen nicht wachsen/ so man den in stetigem Brauch hat.

Wermuthwein fördert den Schlaff/ und vertreibt die Geschwulst.

Wer über Meer fahren will/ der solle/ etliche Tage zuvor/Wermuthwein trincken/ und den auch in dem Schiff gebrauchen/ so verhütet er das Undauen/ das gewöhnlich das Meer pflegt zu erwecken.

Es solle dieser Wein gebrauchet werden/ von kalten flüssigen Leuten/ und sonderlich im Winter/ Frühling und Herbst.

Gesunde Leute aber die gar nichts Mangels an ihnen fühlen/darzu im Essen und Trincken sich mässig halten/ und keine Undäuung und Blähung des

Magens fühlen / die sollen sich des Wermuth-Weins enthalten / denn er ist denselben schädlich / sintemalen alle hitzige Kräuter-Weine gesunde Menschen kranck machen.

Denen aber ist er gleichwol gesund / und erhält sie bey guter Gesundheit / die grobe / unverdäuliche Kost und harte Speise gebrauchen / oder viel Obst essen.

Eusserlicher Gebrauch des Wermuth-Weins.

Das Haupt mit Wermuth-Wein zum öfftern-malen gewaschen / trocknet die Flüsse / und heylet den weissen ruffechtigen Grind des Haupts.

Er bekommt wol den erlahmten schwachen Paralytischen Gliedern / und den eingeschrumpfften / erharten und erstarrten Krampf-Adern und Nerven / öfftermals warm darmit gebähet / und wol damit gerieben.

Die faulen Wunden / alte Schäden und Löcher mit Wermuth-Wein gewaschen / werden darvon gereiniget / dann er trocknet die bösen Feuchtigkeiten derselben aus / verzehret das faule Fleisch / verhindert sie vor Fisteln und andern bösen Zufällen / und fördert die Zuheilung.

Wermuth-Wein warm im Halß gegurgelt / und den Mund zum öfftern damit ausgeschwanckt / hilfft der Geschwulst der Zungen / und vertreibet das stincken und übelriechen des Mundes.

Es heilet auch der Wermuth-Wein die Krätze und beissende Grinde / die von scharffer versaltzener Feuchtigkeit kommt / zum öfftermalen darmit gewaschen.

Num. 148.

Sehr gesunder Wegwarten-Wein.

Man nimmt der gedörrten Wegwarten-Wurtzel/so in dem Junio oder Augusto gegraben worden 30. Loth/wolgesäuberter Rosinlein 5. Pfund/Agrimoniæ 10. Hand voll/ schneidet und stösset alles gröblicht/und thut es ohne Sack in ein Ohmiges Fäßlein/dergestalt/daß mit Eschen-Spähnlein das Zapffen-Loch wol verlegt/ dann obgesagter Specierum eingelegt/dann wiederum der Spähne eines/ und also eines um das andere gemachet/ darauf mit den besten neuen Wein das Fäßlein zugefüllet werden.

Num. 60.

Guten Wermuth-Wein/ der unter allen für den besten gehalten werden mag.

Man nimmt Wermuth eine gute Hand voll/ Cardobenedicten-Kraut/ tausendgulden Kraut jedes eine halbe Hand voll/Benedictenwurtz/ Alant-Wurtz jedes 3. Loth/ Citronen und Pomerantzen-Schaalen jedes 4. Loth/ Zimmet 1. Loth/ Muscatblüh ein halb Loth/die Wermuth ziehet man durch ein heisses Wasser/darnach trocknet man sie wieder/ und zerschneidet dann alle Species gröblicht/ und macht mit Hagenbuchen-Spähnen und diesen Speciebus immer eine Lage um die andere/ daß das Fäßlein ohngefehr halb angefüllet seye/ das muß ohngefehr eine Ohme halten/ dann schüttet man darein 30. Maas süssen gesottenen Most/ und 30.

Maas

Maas alten guten Wein / und vermacht das Faß / daß nur oben ein klein Löchlein darinnen bleibe / dann es darff nicht viel jähren / und auch nicht viel Lufft darzu kommen.

Num. 150.

Guter Cardobenedicten-Wein.

Man gräbet Cardobenedicten-Wurtzel im Mertzen / dann da ist der Geruch am stärckesten / macht sie fein sauber und rein / trocknet sie und henckt sie hernach in Wein / so bringt der Wein einen lieblichen Geruch und Geschmack davon. Dieser Wein erquickt das Hertz und Gemüth / eröffnet die Verstopffung der Leber / wärmet und trocknet das kalte und feuchte Hirn / und erwärmet den kalten und verschleimten Magen.

Num. 151.

Fenchel-Wein.

Dieser Wein wird allerdings im Herbst / wie obangezeigter Anis-Wein bereitet.

Der Fenchel-Wein ist ein edler Tranck / das Gesicht zu stärcken und zu schärffen / und das in guter Gesundheit zu erhalten. Er stärcket den Magen / bringet wiederum den verlohrnen Appetit / er vertreibet die Gelbsucht / und kommet denen zu Hülffe / die mit den grünen Siechtagen beladen seynd / ist denen nutz / die gifftige Speise geessen haben / er bewahret den Menschen vor der bösen Lufft / er vertreibet den Husten / und kommt allen Gebrechen der Brust und Lungen zu Hülffe / und dienet sonderlichen wider das Keichen und schwerlich Athmen. Er machet den säugenden Weibern viel Milch / und

mehret

mehret den männlichen Saamen / ist ein heilsamer Tranck / den erkalten Männern / und alten betagten Leuten. Er benimmt den Unwillen und Wiederwillen des Magens / fördert die Däuung / er mildert den Schmertzen des Rucks und der Lenden / desgleichen auch das Grimmen und den Schmertzen in den Därmern / er zertheilet und treibet aus die Winde / so im Leibe sich verhalten / ist derowegen sehr dienlich den Wassersüchtigen / eröffnet die Verstopffung der Lebern / Miltzes / Nieren und Blasen / treibet den Harn / und dienet wider die Gebrechen / davon der Harn schwehrlich gefangen wird. Er reiniget die Nieren und Blasen / führet aus Sand und Stein / und wo keiner verhanden / verhindert er daß er nicht wächset. Er legt das Magen-Weh / und macht Begierde zum Essen / erhält die natürliche angebohrne Wärme / und stärcket die lebhafften Geister.

Num. 152.

Noch ein anderer fürtrefflicher guter Fenchel-Wein von vielen und mehr Stücken / den Magen-Lebern und Miltzsüchtigen / und denen die mit der Cachexia, den grünen Siechtagen und der Wassersucht beladen seynd / vor allem Tranck dienlich und heilsam.

Man nimmt Fenchel-Wurtzel / Fenchel-Saamen eines jeden 8. Loth / geschaben süß Holtz 6. Loth / rother Rosen / Anis-Saamen eines jeden vierthalb Loth / Canellen / Heu / Lack / Mastix / Odermenig / jedes anderhalb Loth / Rhebarbara / Cassien-Rinden

den/oder Zimmet-Rinden/oder Mutter-Zimmet/ Berg-Wermuth/Hasel-Wurtz/Wegweiß-Wurtzel/jedes 3. Loth. Diese Stücke stösset man gröblicht/thut sie in ein sauber leinen Säcklein/das schläget man in Häselen/Hanbuchen oder Eschern-Spähnen/in ein 24. mässiges Fäßlein/ wie man sonsten einen Kräuter-Wein einschläget/füllet darnach dasselbige zu/mit einen guten Most/ und lässet es darüber verjähren/behält es dann zu obgemelten Gebrauch/und nach 6. Monaten/lässet man den Wein ab/wirfft die Wurtzeln und andere Stücke hinweg/und handelt darmit/wie sonsten mit dem Wermuth-Wein.

Num. 153.

Fenchel-Wurtz-Wein.

Man nimmt die äussernen Rinden/und wirfft das mittlere Hertz/das holtzechtig ist/hinweg/ lässet die Wurtzel dürre werden/schneidet sie klein/ oder stösset es gröblicht/macht die hernach mit häslenen oder Hanbuchen-Spähnen ein/in ein Fäßlein/nachdeme man viel oder wenig anzusetzen gedencket/allerdings wie man den Wermuth oder sonsten einen anderen Kräuter-Wein anzusetzen pfleget/füllet darnach das Fäßlein mit guten Most/ und lässet den darüber verjähren. Dieser Wein dienet insonderheit für die Verstopffung der Lebern uñ Nieren/treibet den Harn gewaltiger/denn dieser von Fenchel-Saamen angesetzte Wein/führet aus den Stein/dienet wider die Gelbsucht/Wassersucht und alle Kranckheiten der Leber/die von der Verstopffung ihren Ursprung haben/als den Tercian und täglichen Fiebern.

Num

Num. 154.

Peterlein-Wein zu machen.

Man nimmt des frischen zeitigen Peterlein-Saamens gestossen/durchgesiebt und in ein leinen Tüchlein gebunden 18. Loth/ mit etzlichen rein ausgewachsenen Bach-Kieselsteinen / in 80. ℔. neuen Mostes. Dieser Wein machet dann wieder guten Lust zum Essen / und bekommet denen Magensüchtigen sehr wol / desgleichen denen/ so mit Noth harnen/ und machet einen leichten Athem.

Num. 155.

Sehr gesunden Chamillen-Wein zu machen.

Ob nun gleich dieser Wein gantz unbekannt ist/ so kan man doch im Herbst / wie von andern Kräutern/ solchen bereiten / der dann auch sehr heilsam und gesund ist/ absonderlichen in allen Bauch und Magen-Schmertzen / und erweiset alle Tugenden / die sonsten den edlen Chamillen-Kraut zugeschrieben werden.

Num. 156.

Granaten-Wein zu bereiten.

Wann man guten Granaten-Wein machen will / so pfleget man unzeitige Granat-Aepffel zu zerstossen / und in eine Ohme groben schwartzen Wein einzulegen. Solcher Wein wird gebraucht wider den Durchlauff und dergleichen Gebrechen. Zu dergleichen Kranckheiten pfleget man auch Juden-Kirschen/ Myrthen und Quitten-Wein zu gebrauchen. Der Granaten-Wein ist auch ein fürtreff-

trefflich gut Remedium, zu allen innerlichen hitzigen und pestilentzischen Fiebern zu gebrauchen/sonderlichen wann man ihn mit Sauer-Ampfer-Wasser vermischet/ und trincket/ dann er stärcket und löschet den Durst/ und kühlet den hitzigen Magen.

Num. 157.

Hirsch-Zungen-Wein anzustellen.

Man nimmt die Blätter von den Hirsch-Zungen/legt sie in den Most oder Wein/ so zeucht er seine Krafft auch an sich. Ob aber solcher Wein etwas unschmackhafftig ist/ so hat er doch viel grosse Tugenden und Würckungen/ dann er vertreibet Schlangen-Gifft. Item die Stranguriam oder kalte Brunze/ wie wir es nennen/ quæ est ex urinæ acrimonia aut exulceratione vesicæ, benimmt die Gelbsucht/ und alle Verstopffung der Leber und Miltz/und das lange viertägige Fieber/ zertreibet das geronnen-verstockte Blut bey den Hertzen/das von Fallen/ Stossen und anderen Ursachen herkommet/ wann man ihn warm trincket/ so ist er auch gut für die Colicam passionem, ist auch denen gesund/ die den Stein haben.

Num. 158.

Guter Wacholder-Wein.

Man nehme auf einen Eymer Wein/ 1. Pfund wohl-zeitiger und wohl-ausgeklaubter schwartzer Wacholder-Beer/ so recht frisch sind/ und zerstosse sie in einem Mörsel/ und thue sie hernach in ein leinen Säcklein. So man will/ kan man auch et-

was von gutem Gewürtze mit darzu hinein thun/ dann hänget man es in den neuen Wein/ so am Satze ist/ jedoch von dem göhren annoch warm ist/ vermachet und verspündet das Faß auf das beste / und lässet ihme 8. Tage keinen Lufft / so hat man einen guten Wacholder-Beer-Wein.

Num. 159.

Wacholder-Wein auf andere Art.

Man nehme auf einen Eymer Wein/ 1. Pfund frischer Wacholder-Beer / auf ein Viertel oder 2. Pfund / zerstosse sie klein in einem Mörsel/ thue sie einen leinen Sack / und hänge den Sack mit den Wacholder-Beeren in den abgezogenen Wein/ lasse ihn 14. Tage darinn hangen / und mache den Spund dichte zu/ daß er keine Lufft habe; Hernach zerstosse man ein wenig Zimmet / Negelein / Cordamömlein und Muscaten-Blüh / thue es gleichfalls zusammen in ein Säcklein / und hänge es auch in den Wein / will man aber/ daß der Wein starck nach dem Gewürtze schmecken solle / kan man das Gewürtze mit Wein kochen / und wann der Wein kalt worden/nebst den Beutelein in den Wein thun.

Auf solche Weise kan man Zimmet / Negelein und andere Gewürtz-Weine machen / man muß aber das Gewürtz vorher kochen / und dann/ wie gelehret/den gedachten Wein nebst dem Säcklein/ worinnen das Gewürtze ist/in den Wein thun.

Zimmet nimbt man / wann selbiger gut ist/ auf einen Eymer 4. Loth / Negelein aber auf einen Eymer 3. Loth.

Num. 160.

Guter gesottener Wacholder-Wein/ für vielerley Kranckheiten.

Man nimmt der Wacholder-Beer/ zwischen zweyen Frauen-Tagen gesammlet/ so viel du wilst/ thue sie in einen verglasurten Hafen/ gieß des besten Weins darzu/ lässet sie ob einem Feuer sieden/ und wallen/alsdann erkalten/ seyhet den Wein darvon/ und behält solchen in einem schönen Glas wohl verwahret. Nimmt dann noch so viel Wein als zuvor/und siedet die Wacholder-Beer noch einmahln darinnen/ den behalte man besonder/ darnach nimm die gesottene Wacholder-Beer/ lege sie auf ein Bret/trockne sie an der Lufft/behalte sie hernach wohl verwahret.

Darvon trincket man deß erst-gesottnen Weins deß Morgens/ und deß andern gesottenen Weins deß Abends/ dieser Tranck ist gut für alle Wehetagen deß Hauptes/ für alle Kranckheit deß Hertzens/ für alle Gebrechen deß Magens/ für den hinfallenden Siechtum/ für die Tobsucht deß Leibes/ für alle Pestilentzen/ für alle Flüsse deß Hauptes/ für alle Gebrechen deß Ruckens/ der Lenden/ für den stinckenden Athem/ für das Stechen der Seiten/ für den Dampf deß Leibes/ es machet auch geringe Athem/ es ist fast für alle Kranckheiten gut.

So man aber von obigen ausgesottenen Wachholder-Beeren nüchtern isset/ so stärcken sie das Haupt/machen das Gesicht klar/ eine helle Stimme/ einen behenden Sinn/ hitzen den Magen/daß

er wohl däuet / hilfft der Blasen und dem Stein / weichet die Brust / und hilfft den Unflat auszuwerffen / wann man solche Wacholder-Beer auf eine Glut wirfft / und den Rauch in sich gehen lässet / reiniget er das Hirn und Haupt; Derselbige Rauch ist auch gut für das viertägige Fieber.

Item so man diese Wacholder-Beer pulverisiret / und in weichen Eyern isset / vertreiben sie den Aussatz und alle innwendige Gebrechen / sind auch gut wider alle Kranckheit deß Geäders / die machet es weich.

So man solche klein pulverisiret / mit Leyn-Oel siedet / wohl umrühret / hernach in einen feuchten Keller wohl verwahret / so hat man eine herrliche Salbe. So man sich darmit salbet um die Schläfe / macht es wohl schlaffen / ist gut denen / die geschlagen und gestochen worden / auch wo man Schmertzen empfindet / an Gliedern / stillet es alsobalden.

Die Beere nüchtern geessen / seynd gut für den vergifften Luft / und zum Gesicht / und nutzlich zu dem gantzen Leib / stärcken das Hertz / bessern den Sinn / reinigen die Brust / stärcken den Magen / brechen den Harn-Stein / machen guten Athem / seyn gut für das Gegicht.

Ist einer gefallen an den Freysch / so lasse ihn nicht aufstehen / du gebest ihme dann vorhin neun Wacholder-Beer zu essen / so wird es besser.

Num. 161.

Köstlicher Wacholder- und bewährter Kräuter-Wein/absonderlich wider den Stein.

Nimm Wacholder-Beer sauber gelesen und zerknirscht/ 3. Handvoll/ Pomerantzen-Schalen 1. viertel Pfund/Citronen-Schalen 1. viertel ℔./ Rhabarbara 3. Loth/Angelica 2. Loth/ der besten Beylwurtz 4. Loth/ Alant-Wurtz 8. Loth/ Engel-Süß 4. Loth/ Zitwer anderthalb Loth/ Galgant 2. Loth/Pimpinell-Wurtz 4. Loth/ Fenchel-Wurtz 4. Loth/Salbey eine gute Handvoll/ Majoran ein halbe Handvoll/Roßmarin 2. Handvoll/ Stein-Brech- und Juden-Kirschen jedes 1. Handvoll/ Mutter-Kraut 1. halbe Handvoll/ Cardobenedicten-Kraut 2. Handvoll/ Wermuth ein halbe Handvoll/Calmuß 4. Loth/ Benedicten-Wurtz 4. Loth/Gunreben-Blätter 8. Handvoll/ man kan nicht zu viel nehmen/je mehr je besser.

Alle diese Wurtzeln und Kräuter klein zerschnitten/ und dann zusammen blos in ein Fäßlein gethan/ man muß aber ein Stroh-Hütlein vor den Hahnen machen/sonsten möchte es vorschiessen.

Man kan die Fäßlein wohl 2. oder 3. mahln auffüllen/ dann im Anfang ist es etwas starck/ und sehr widerlich zu trincken/ darum sobalden etwas darvon getruncken/ solle man es wieder auffüllen/ biß so lange der starcke Geschmack vergangen/ wo dann so lange darvon getruncken/ daß der Geschmack vergangen/ kan man wieder Kräuter dar-

zu thun / als Cardobenedicten / Wermuth und Wacholder-Beer rc.

Num. 162.

Guter Weichsel-Wein.

Man nimbt der schönesten wohl-zeitigen Weichseln / so viel man will / stösset sie klein / thut darzu Weichsel-Kern und Pfirsing-Kern auch klein zerstossen / daraus macht man Ballen / legt solche auf ein Bret / und trocknet sie allgemach in einem Back-Ofen. Dieser getrockneten Ballen nimmt man 2. Pfund / feinen Zucker 2. oder 3. Pfund / Zimmet / Negelein / Cordamömlein und Muscaten-Blüh nach Belieben / in ein Bindelein gebunden. Nun machet man mit Hagenbuchen-Spähnen / welche zuvor müssen abgesotten und wieder geschmoltzen werden / und mit diesen Speciebus eine Läge um die andere in ein Fäßlein / von ungefehr 15. Maasen / und füllet es dann mit einem guten Wein auf.

NB. Wann man nur etliche Maas Kirschen-Wein machen will / so brauchts keiner Spähne.

Num. 163.

Guten Hohlbeer-Wein zu bereiten.

Man nimmt der schönesten wohl-zeitigsten / rein auserlesner Hohl- oder Hinbeeren / eine gute Quantität / und presset darvon den Safft auf das reineste aus / dann nimmt man zu einem jeden Pfund dieses Safftes / ohngefehr zehen Maas guten Weines / hänget dann in einem reinen Säcklein von Beutel

tel-Tuch/rothen Candel-Zucker und Gewürtze hinein / in wenig Tagen wird er dann sehr lieblich zu trincken.

Andere thun in das Fäßlein Häßline-Spähne/ und auf solche die reinesten wohlzeitigen Hinbeere / und machen vor dem Faß-Boden / da man daraus zapfet/einen härinen Sieb-Boden dafür/ nehmen alsdann ein rein Säcklein / thun rothen Canden-Zucker / so viel als man den Wein süß haben will/nebst guter Zimmet/Negelein / Cordamomien / Pariß-Körner / Muscaten-Blüh und Aniß nach Belieben/mit 2. oder 3. gläsern Kügelein darein/und lassen es 3. Tage ruhen / so erlanget man dann einen sehr delicaten Hin- oder Hohlbeer-Wein. Dieser Wein ist dann nebenst dem Kirschen- oder Weixel-Wein / ein sehr köstlicher Sommer-Tranck in grosser Hitze / dienet der Leber sehr wohl/ kühlet solche fürtreflich / stärcket das Hertz und den Magen / und ist allen innerlichen Gliedern gesund. Diesen Wein kan man etliche Wochen in reinen frischen/kühlen Gläsern aufbehalten.

Num. 164.

Sehr gesunder Kräuter-Wein.

℞. Schöner-Sammet-oder gefeinter Rößlein/ Cardobenedicten-Kraut/ die Knöpffe müssen weg/ Hirsch-Zungen/ Caryophel-Wurtz / Edel-Leber-Kraut/ Binellen / Wermuth/ die Blätlein müssen auch weg/Alant-Wurtz/Tausend-Gulden-Kraut/ Roßmarin/etlicher Oesterreicher Saffran-Blümlein.

lein. Man nehme dieser Kräuter und Wurtzel / so viel/als nach Belieben/und nach Grösse deß Fasses oder Fäßleins; das Fäßlein aber muß oben einen viereckichten Spund haben / darmit man mit der Hand hineingreiffen kan / alsdann lasse man bey einen Wagner/lindene Spähne dünne schneiden / zwey quer Finger breit/ und unten auf dem Boden das Fäßlein dick überleget / mit solchen Spähnen / und dann die Kräuter und Würtzel auf die Spähne gethan / biß das Fäßlein voll ist. Alsdann mit Wein zugefüllet / 3. Tag und Nacht ruhen lassen/ dann angezapffet / und was darvon heraus getruncken worden / gleich wieder zugefüllet / und mit den viereckichten Deckelen wieder zugedeckt/dann Morgens/Mittags und Nachts darvon getruncken.

Num. 165.

Species zu einem guten Kräuter-Wein.

℞. Deß besten Wermuths 6. Handvoll/Cardobenedicten 4. Handvoll/Tausend-Gulden-Kraut 5. Handvoll / Hirsch-Zungen 5. Handvoll / Holder-Blüh 4. Handvoll / Holder-Rinden 2. Handvoll/ Tamariscen-Rinden 4. Handvoll / Salbey 2. Handvoll/ Wacholder-Beer 4. Untz/Caryophil-Wurtz/Citronen-und Pomerantzen-Schalen jedes 5. Untz / Florentinischer Veyl-Wurtz anderthalb Untz / Alant-Wurtz anderthalb Untz/ Sassafraß ein halb Untz / alles gröblicht zerschnitten untereinander vermischt.

Num. 166.

Ein guter Wein für die Husten.

Man nimmt ein Theil Aniß/ein Theil Fenchel/ 2. Theil Süßholtz/siedet es untereinander in Wein/ lässet ihn kalt werden / darvon trincket man nun deß Tages zum öfftern einen guten Trunck/ so wird man der Husten bald loß werden.

Num. 167.

Ein guter Kräuter-Wein / so zur Zeit der Pest sehr gesund ist.

℞. Auf das kleineste zerschnitten Eschen-Holtz 20. Loth/ Wermuth/ die obern Spitzlein / Cardobenedicten- und Tausend-Gulden-Kraut eines jeden 5. Handvoll/ Melissen / Roßmarin / Hyssop / Salbey / Majoran jedes 1. Handvoll / Holder-Blühe anderthalb Handvoll/ Alant-Wurtz/ Veyl-Wurtz jedes 2. Loth / Zitwer-Wurtz anderthalb Loth / Süß-Holtz 3. Loth / Engelsüß-Wurtz 6. Loth / groß- und kleiner Rosinen jedes ein halb Pfund / Citronen-Schalen sechs Loth / vermische es nach Gebühr unter einander / auf drey Wasser-Eymer Wein.

Num. 168.

Guter Kräuter-Wein zur Pest-Zeit.

℞. Wermuth 3. Handvoll/ Scordii, Cardobenedicten-Kraut jedes 2. Handvoll/ weissen Diptam 1. Handvoll/ Citronen-Schalen 2. Loth/ Bibinell-Wurtz 6. Loth/ zerschneide alles gröblicht/ thue es in ein Säcklein von Zendel/ und hänge solches in den Wein/ darvon nimbt man alle Tage Morgens/ so man gefrühstucket/ einen guten Trunck.

Num. 169.

Guter Kräuter-Wein wider den Stein.

℞. Wacholder-Beer sauber gelesen und zerknirscht 3. Handvoll/ Pomerantzen-Schalen ein halb Pfund/ Citronen-Schalen ein viertel Pfund/ Rhebarbara 3. Loth/ Angelica 2. Loth/ der besten Veyl Wurtz 4. Loth/ Alant-Wurtz 8. Loth/ Engelsüß 4. Loth/ Zitwer anderthalb Loth/ Galgant 2. Loth/ Pimpinellen-Wurtz 4. Loth/ Salbey eine gute Handvoll/ Fenchel-Wurtz 4. Loth/ Majoran ein halbe Handvoll/ Roßmarin 2. Handvoll/ Stein-Brechen/ Juden-Kirschen jedes 1. Handvoll/ Cardobenedicten-Kraut 2. Handvoll/ Wermuth ein halbe Handvoll/ Calmus 4. Loth/ Gundel-Reben-Blätter 8. Hände voll/ man kan auch nicht zu viel nehmen/ alle diese Wurtzel und Kräuter klein zerschnitten/ und dann zusammen bloß in ein Fäßlein gethan/ man muß aber einen Stroh-Halm vor den Hahnen machen/ sonsten möchte es

Man

Man kan das Fäßlein wohl 2. oder 3. malen anfüllen / dann im Anfang ist solcher Wein etwas starck und wiederwärtig zu trincken / darum so balden etwas darvon getruncken worden / solle man es wieder anfüllen / biß so lang der starcke Geschmack vergangen ꝛc.

Num. 170.

Einen weisen Wein / so hoch roth zu machen wie den schönsten Granat oder Rubin / auch am Geruch oder Geschmack / als ob er am Wein- oder Reben-Stock also gewachsen wäre.

Man nehme die schönsten grösten rothen Ruben / als die Männlein / und in einem neuen Hafen mit frischen Brunnen-Wasser sieden lassen / so lange biß sie etwas weich werden / und man die obere Haut wol abschälen kan. Alsdann schneide man dünne runde Plätzlein / und thue es eben in diesen Wein / in ein Wein-Schaff / lasse es darinnen liegen / biß der Wein die Farbe an sich gezogen hat / von den rothen Ruben / dann thue solche wieder fein rein aus dem Wein / und schütte solchen Wein in das Faß / rolle das Faß um und um / und beschaue alsdann den Wein / ist die Farbe hoch genug / so läst man es seyn / wo nicht / macht man mehr / biß die Farbe hoch genug ist / auch nach Grösse des Fasses / alsdann thue man in ein rein weiß leinenes Säcklein gestossener Zimmet / Negelein / Cardomömel / Muscatenblüh / und Oesterreicher Saffranblümlein hinein / und schaue / daß es just in die Mitte des

Fasses komme / laß es so lang darinnen / biß alle Krafft ausgezogen ist / alsdann thue auf den Eymer solchen Weins 1. Pfund rothen Candelzucker / lasse es 3. Tag und Nacht ruhen / hernach zapffe es an / so hast du einen guten kühlenden rothen Wein.

Num. 171.

Ein guter Kräuter-Wein / so zur Zeit der Pest auch sehr nutzlich.

℞. Ligni Fraxini, aufs kleinste zerschnitten 20. Loth /
Wermuth die obern Spitzlein /
Cardobenedicten und tausendgulden Kraut ãã 5. Hand voll /
Melissen / Roßmarin / Hyssop / Salbey / Majoran / jedes 1. Hand voll /
Holler-Blüh anderthalbe Hand voll /
Zittwer-Wurtz anderthalbe Hand voll /
Alant-Wurtz /
Veil-Wurtz / jedes 2. Loth /
Süß-Holtz 3. Loth /
Engelsüß-Wurtz 6. Loth /
Groß und klein Rosin / jedes ein halb Pfund /
Citronen-Schaalen 6. Loth /
M. pro 3. Vini Amphoris.

Num. 172.

Gut Kräuter-Bier bey Pest-Zeiten sehr dienlich.

Nimm Pestilentz-Wurtz /
weissen Diptam / jedes 4. Loth /
wohlgedörrter Pomerantzen-Schelffen /
Angelick und Rad. Ostrut. ana 18. Loth /

Wermuth-

Wermuth-Knöpffel und
Tausendgulden Kraut ana 6. Loth/
Cardobenedicten-Kraut 8. Loth.

Zerschneide alles klein/& in sacculo setaceo puppa suspendenda in integrô vase Cerevisiæ melioris.

Num. 173.

Guter Kräuter-Wein zur Pest-Zeit.

℞. Getrockneter Rad. Helen. 2. Loth/
Angelicka/ Diptam Rad. Ostrut.
gedörrter Pomerantzen- und Citronen-Schalen ana 1. Loth/
Entzian 1. Quint/
Cardobenedicten-Kraut 1. Loth/
Tausendgulden Kraut/
Wermuth/ jedes 2. Quint.

Ex his conscissis & non nihil conquassatis f. puppa in sacculo setaceo suspendenda in Vini albi tenuis ℔xx.

Num. 174.

Noch ein anderer.

Nimm Wermuth anderthalbe Hand voll/
Scordii,
Cardobenedicten/jedes 1. Hand voll/
weissen Diptam eine halbe Hand voll/
Citronen-Schelffen 1. Loth/
Bibinellenwurtz 3. Loth.

Zerschneide es gröblich/& in sindone f. puppa in Vino suspendenda, de quo bibatur haustus post sumtum jentaculum.

Num.

Num. 175.

Gifft-Essig.

Nimm Wachholder-Beer 2. Loth/
Lorbeer 1. Loth/
Scheelwurtz/
Zittwer/
Angelicka/
Schlangenmord/
Ostrut.
Bibinell/
Meister-Wurtz/
weissen Diptam/
Pestilentz und Alant-Wurtz ana. 3. Quint/
Holler-Blüh/
Scheel-Kraut/
Wermuth/
tausendgulden Kraut/
Rauten/
Scord. und Cardobenedicten-Kraut āā 1. Loth
Mithridat/
Thyriack des besten āā dritthalb Quint/
Cardobenedicten- und Rauten-Saamen/ jedes 1. Quint.

Vermische alles wohl/ zerstossen und zerschnitten untereinander/ infunde per octo dies in aceto opt. & v. c. extracti cardub. essentificata ana. Mens. 1. ß. stent in loco calido per dies aliquot, postea distilla in B. M. usum obtinet internum & externum. Dos. in præservatione Cochlear dimidium manè, in Curatione 1. Loth oder 2. mit Cardobenedicten-Wasser.

Num.

Num. 176.

Ein anderer.

Nimm Angelicka- und Zittwer-Wurtz / jedes zwey Loth/
Pestilentz-Wurtz 4. Loth/
Rauten-Blätter 8. Loth/
Melissen/
Scabiosen- und Ringel-Blumen āā 4. Loth/
Welsch unzeitig zerschnittene Nüß 2. Pfund/
frisch zerschnittener Citronen 1. Pfund.

Zerstosse alles deinde affunde Aceti Vinij optimi ad tres quartas partes ex arena in Cucurbitâ vitreâ perse dist. lib. xij.

Digerantur per noctem, deinde destillentur colon. Cinerum lento adsiccitatem idque sine ustione, & hoc acetum usui serva.

Num. 177.

Guten Zittwer-Wein zu machen.

Man nimmt den besten süssen Most von der Presse / so viel man will / hänget ihn in ein Gefäß frisches Wassers/daß sich das Dicke am Boden setzet / welches man nicht gebrauchet. Hernach thut man ihn in einen grossen verzinneten Kessel / lässet ihn bey einen hellen Feuer ohne Rauch / biß auf 2. drittheil / oder gar die Helffte einsieden / biß man vermeynet/er seye süß genug/ doch daß er nicht gar zu braun werde; Hernach lässet man ihn über Nacht stehen/und Morgens füllet man ihn in ein reines Fäßlein/ hat man nicht Mostes genug/so siedet man mehr/nur daß einer so süß sey als der andere/

re / wann etwas überbleibet / kan man es zum Nach-füllen behalten / woferne man balden daraus trincket / aber man muß sodann stets nachfüllen / weilen er immerzu ein wenig gestehet; Sonsten ist er nach Weynachten am besten zu trincken / je tieffer im Winter hinein / je besser. Will man ihn anzapffen / und doch nur davon trincken / wann Gäste kommen / und hat keinen gesottenen Most zum Nachfüllen / so mag man ihn nur wohl und feste verschlagen / so bleibet er gut biß auf den letzten Tropffen / aber weilen er noch gästet / muß man ihn nicht feste verschlagen / sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen.

Wann nun das Fäßlein voll und in den Keller geleget ist / nemlichen an seine Stelle / wo es liegen solle / so nimmt man auf einen Eymer Most folgende Stücke: Ein Loth guten Zimmet / ein halb Loth Zittwer / Negelein und weissen Ingwer ein halb Loth / Galgant / Paradiß-Körner / Cardamömlein und langen Pfeffer / jedes ein Quint / Muscatennuß / Coriander / Cubeben / jedes ein halb Quint. Dieses alles doch nicht gar zu klein untereinander gestossen / in ein langes leinenes Säcklein gethan / in das Faß gehencket / und darinnen gelassen / so lange der Wein währet. Will man füllen / so muß es gesottener und nicht gemeiner Wein seyn / da aber die Krafft des Zittwers mit der Zeit möchte abnehmen / mag man das Gewürtz trocknen / das veraltete heraus nehmen / und frisches an dessen Stelle thun.

Num.

Num. 178.

Einen sehr köstlichen Zittwer-Wein zu bereiten/ welcher in Contagion oder Pest-Zeiten mit grossem Nutzen zu gebrauchen.

Man machet auch in der Wein-Leese einen Zittwer-Wein/ der ist trefflich gut für die böse Lufft/ zur Zeit der Pestilentz/ stärcket das Hertz/ und treibet die böse gifftige Dämpffe davon/ und sollen diesen Wein in täglichem Gebrauch haben diejenigen/ welchen offt ein Schwindel/ und gleichwie eine Ohnmacht ankommet/ man machet ihn aber also an: Man legt der grossen besten Wein-Trauben in ein Faß eine Schichte/ und streuet darauf gestossenen Zittwer/ leget wiederum eine andere Schichte/ streuet aber Zittwer darauf/ das thut man so offt/ biß das Faß voller Wein-Trauben worden/ lässet es eine halbe Spañe unter dem Ober-Boden oder Deckel/ darnach geust man darauf einen guten neuen Most so balden er von der Presse/ lässet ihn also im Faß verjähren; wann er lauter wird/ mag man ihn trincken. Auf gemeldte Weise/ mag man von andern Kräutern oder Gewürtzen die Weine auch zurichten.

Num. 179.

Zittwer-Wein zu machen.

Man nimmt des besten süssesten Wein von der Kälter/ will man eine Ohme machen/ so nimt man dessẽ anderthalb Ohme/ siedet das drittheil ein/ und verschaumet ihn wol und sauber/ lässet ihn dann erkalten/ und thut ihn in ein sauber Fäßlein/ hänget diese nachgeschriebene Gewürtze in ein leinen Säck-

lein darein/als scharffer Zimmet 2. Loth/ Ingwer 1. Loth/ Negelein 3. Quint/ Paradiß-Körner/ langen Pfeffer jedes 1. Quint / Zittwer 1. Loth / das Gewürtz solle gröblich gestossen seyn.

Num. 180.

Auf andere Art.

Man nimmt des süssen Mostes 24. Maas/ lässet 8. Maas einsieden / verschaumet ihn wol ungesiehen/ lässet ihn dann kalt werden / thut ihn in ein Fäßlein / hänget diese Gewürtz darein in einem Säcklein/ die Zittwer besonder. Nimm ein halb Loth Ingwer/ 1. Loth Negelein/ ein halb Quint Paradiß-Körner/ langen Pfeffer ein drittel eines Quint Muscatenblüh/ Galgant Coriander jedes ein halbe Scrupel / Zittwer ein halb oder gantzes Loth gantz besonder.

Num. 181.

Noch anderst.

Man nimmt einen guten süssen unverjährten Most / lässet ihn lauter fallen / darnach ob einen Feuer das dritthel einsieden / gibt aber Acht/ daß er nicht riechend werde/ lässet ihn dann ausserhalb den Kessel erkalten in einem Züberlein/ dann muß man nehmen auf zwey Eßlinger Eymer diese nachgeschriebene Gewürtz / die solle man nicht zu klein stossen / alles zusammen in ein Säcklein thun/ und in den Wein hängen/ ohne den Zittwer / daß man ihn bey Zeiten kan heraus thun. Man nimmt feiner Zimmet 6. Loth/ Negelein 3. Loth/ Muscaten-Nuß 1. Loth/ Ingwer 4. Loth/ langen Pfeffer 1. Loth / Galgant ein halb Loth / Paradiß-Körner 1. Loth / Zittwer 2. Loth.

Num. 182.

Noch ein anderer Zitwer-Wein.

Man nimmt zu einer Gerspacher Ohm/diese nachgeschriebene Gewürtz/ Zitwer 2. Loth / Zimmet 3. Loth/Jngwer 1. Loth / Negelein anderthalb Loth/Muscaten 1. Loth/Muscaten-Blüh 1. Quint. langen Pfeffer 1. Quintl. / Galgant 1. Quintlein/ Cordamömlein 1. Quintlein / dieses alles gestossen/ aber die Zitwer besonder in einem Säcklein eingehencket.

Num. 183.

Noch ein köstlicher Zitwer-Wein.

Man nimmt Zitwer 6. Quintlein / Muscaten-Nuß 3. Quintlein / feiner Zimmet 5. Loth / Negelein 6. Quintl. / Muscaten-Blüh dritthalb Quintlein / Paradiß-Körner/ dritthalb Quintlein / Coriander 1. Untz/Cordamömlein anderthalb Quintlein/Cubeben dritthalb Quintl. / Süßholtz 2. Loth/ Jngwer 3. Quintlein / langen Pfeffer dritthalb Quintlein/vermische es gröblicht gestossen untereinander/thut es in ein rein leinen Säcklein.

Dann nimmt man 24. Maas guten Most/ lässet solchen biß auf den dritten Theil einsieden / und nit darüber/ lässet solchen dann in einem Züberlein erkalten / füllet dann solchen in ein Fäßlein / und hänget obbesagtes Gewürtz-Säcklein darein.

Num. 184.

Noch anderst.

℞. Zitwer 1. Untz Galgant 2. Quintlein/præparirten Coriander ein halb Untz / feiner Zitwer 2.

Quintlein/Negelein 1. Quintlein/Aniß-Saamen 2. Quintl.

Oder:

℞. feiner Zimmet 6. Quintlein/Zitwer 3. Quint. Negelein 2. Quintlein/Ingwer anderthalb Quint. Paradiß-Körner 1. Quintl./Süßholtz 3. Quintl./ langen Pfeffer anderthalb Quintl./ gröblicht zerstossen in ein Säcklein gefasset / und in gesottnen Most gehenckt.

Num. 185.

Marolff-Wein/wie er zu Marggravens von Baden Hof bereitet wird.

℞. Feiner Zimmet 3. Untz/weissen Ingwer viertthalb Untz/ Galgant 1. Untz/ Mellegetæ dritthalb Untz/ Muscaten 1. Untz/ Zitwer ein halb Untz/ langen Pfeffer 1. Untz/ Cordamömlein 1. Untz. Vini quantum sufficit.

Num. 186.

Noch ein anderer Marolff-Wein.

Man nimmt zu einer halben Ohm Gerspacher abgebeerter Lampersch-Trauben/ einen guten Kübel voll/ Zimmet dritthalb Loth/Muscaten ein halb Loth/Muscaten-Blüh 1. Quintlein/ Cubeben ein halb Quintlein/ Cordamömlein/ langen Pfeffer jedes 1. Quintlein/stoß und thue wie oben.

Num. 187.

Vin brusle, wie es die Frantzosen nennen/zu machen.

Dieser Wein wird mit Zucker / Zimmet und anderm Gewürtze/ bey dem Feuer siedheiß gema-

chet/

chet / von einem Geschirr in das andere gegossen / und indeme er starck dünstet / mit einem Wachs-Liecht angezündet / und also brennend hin- und wider gegossen / biß er verlischet / hernach so warm getruncken als man es erleyden kan. D. Sachs in seiner Ampelographia meldet / daß als er Anno 1649. zu Brüssel an der Colica / und die durch starcke Reisen auf der Post verursachte Ohnmächten / kranck gelegen / habe ihme dieser Vin brusle balden eine gewünschte Hülffe ertheilet.

Num. 188.

Guter Zitwer-Wein.

Zu einen Eymer Zitwer-Wein muß man haben anderthalb Eymer süssen Mostes / so gut man ihn haben kan / siedet solchen fein sachte in einem Kessel / so lange / biß der dritte Theil eingesotten / hernach hänget man folgendes Gewürtze darein / in einem langen Säcklein / damit es zum Spunde hinein mag / das aus Beutel-Tuch gemachet seye / man nimmt der feinesten Zimmet 3. Loth / Zitwer 1. Loth / Negelein 2. Loth / Cordamömlein / Pariß-Körner eines jeden 2. Loth / langen Pfeffer 2. Loth.

Num. 189.

Auf andere Art.

Zu einen Eymer solle man nehmen folgendes Gewürtze / als Zitwer 2. Loth / Ingwer 2. Loth / Zimmet-Rinden 2. Loth / Negelein anderthalb Loth / Muscaten-Nuß 2. Loth / Cordamömlein und Pariß-Körner jedes ein halb Loth / langen Pfeffer und Galgant jedes ein halb Loth / und zu einen

Eymer guten Zitwer-Weins / muß man haben 3. Eymer Weins / und muß derselbe einsieden / daß nur ein Eymer daraus wird. Wann der Wein bald genug gesotten / so solle man die obgemeldten Gewürtze darein thun / und damit lassen einsieden / das Gewürz solle nit klein gestossen werden / darnach solle man das Gewürtze wiederum trocknen / und ein wenig mehr stossen / sie in den Wein hängen / es solle auch frisches Gewürtze seyn / wann der Wein solle gut werden / und auch halb so viel Gewürtze / als mit dem Wein gesotten ist / muß man auch in den Wein hängen.

Num. 190.

Griechischen Wein zu machen.

Darzu nimbt man zu einem Fuder Wein / Ingwer / Galgant-Wurtzel jedes ein halbes Pfund / Paris-Körner / Negelein jedes 6. Loth / stösset alles gröblicht zu Pulver / thut es in ein leinen Säcklein / und hänget es in den Wein / daß das Säcklein recht in die Mitten komme / und lässet den Wein 8. Tage lang wohl verwahret liegen / alsdann kan man selbigen anzapffen / er wird recht schmecken wie ein Griechischer Wein.

Num. 191.

Römischen Wein zu machen.

Man nimbt 2. Quintlein Süßholtz / 2. Quintl. Zimmet / 1. Quintlein Aniß-Saamen / ein halb Quintlein Muscaten-Blüh / drey Quintlein Zucker / stösset es gröblicht / und thut es in ein Säcklein / und hänget es in den Most.

Num.

Num. 192.

Malvasier zu machen.

Man nimbt Bisam/Paradiß-Holtz/Galgant-Wurtzel/Muscaten-Blumen jedes 1. Quintlein/Zimmet/Cordamömlein/Negelein jedes 2. Quintl. Zucker-Canden 1. Loth/ alles gröblicht zerstossen/ und in ein höltzern Gefässe gethan/ hernach von dem besten Brandwein darauf gegossen/ und das Gefässe wohl vermachet/ daß die Krafft nicht heraus gehe/lasse es 24. Stunden also stehen/thue hernach diese besagte Species in ein leinen Säcklein/ und hänge es mit einem Faden mitten in den Wein/ 3. oder 4. Tage land hernach/ nimm das Säcklein wieder heraus/so wird man einen natürlichen Malvasier haben.

Caput III.

Allerhand gute Frucht- und Gewürtz-Weine zu machen.

Num. 1.

Guten Citronen-Wein zu machen.

Man nimmt auf einen Eymer Wein 10. frischer/ und auf einen Rieb-Eisen/ biß auf das Weisse abgeriebener Citronen/ oder dünn abgeschnittener Citronen-Schalen.

3. Pfund klar gestossnen Zucker,
1½. Loth gröblicht zerstossner Zimmet/

Diese 3. Species thut man auf einen gantzen Eymer Wein/verspündet das Faß auf das beste / lässet es 8. Tage lang liegen / dann kan man solchen versuchen und kosten/ob er starck und süß genug seye/wo nicht / kan man ihn mit Zucker und Citronen verstärcken.

Num. 2.

Guten Zitronen-Wein in kleinem anzustellen.

Man nimmt ein dutzent schöner / frischer Citronen / schneidet die Schalen darvon auf das dünneste/zerschneidet selbige klein / thut dann solche in ein paar Kannen Wein / thut ein halb Loth klein zerschnittner Zimmet darein / giest es dann in ein irrdenes Gefässe/ setzet es auf den Ofen / daß es eine Nacht fein ausziehet. Alsdann kan man mit solchen eine grosse Quantität anderen Wein machen/ so starck es einem selbst gefället / will man ihn Süß haben / kan solches mit einem Zucker-Syrup geschehen.

Num. 3.

Citronen- oder Pomerantzen-Wein alsobalden über dem Tische zu machen.

Man nimmt in die rechte Hand / frische abgeschelte Citronen- oder Pomerantzen-Schalen / und in die lincke Hand ein Glas Wein/halte es miteinander nahe zu dem Liecht / spritze mit der Schalen

durch

durch das Liecht / so wirffet es kleine Flammen in das Glaß / welche den Wein tingiren.

Num. 4.

Citronen- oder Kräuter-Wein zu machen.

Man nimbt einen Eymer Most / darein thut man etwan von 2. grossen und schönen Citronen / die Schaalen auf das dünneste geschnitten / mache solche zwischen 2. Papiernen trocken / thut es dann in ein Säcklein / wann man will / thut man von 4. frischen Pomeranzen auch die Schaalen / wohlgetrockneter Melissen / so viel man zwischen 5. Fingern fassen kan / Scharlach / Wald-Meister eben so viel eines jeden / mit in den Most / und lässet dieses alles mit jähren. Ferner / wann die Trauben gut wordē / bricht man sie ab / thut sie in ein Fäßlein / auf einem Oesterreichischen Eymer / welcher 40. Maß hält ein gutes Vierthel solcher Weinbeeren. Den Most hierzu nimbt man lieber von der andern Presse so wird er desto eher klar / hiemit lässet man alles zusammen jähren / (man kan auch wohl etwas Zucker darzu thun /) so wird er werden / wie ein Gustossimer-Wein.

Num. 5.

Gustossimer-Wein auf andere Art.

Wann der Herbst gut worden / so nimm obige Ingredientien, breche die Beeren auch ab / und lasse sie balden trocken werden / alsdann thue alles in

ein Fäßlein alten Wein / wann er schon nicht der beste ist / aus einem Eymer alten / klaren Wein / schütte Most von der andern Presse / ohngefehr 6. oder 7. Maas / dieses machet den alten Wein wider Jähren und schön Sonnen gelb.

Num. 6.

Guter Citronen-Wein.

Nimm 6. auserlesene frische Citronen zerschneide sie in runde Blätzlein / die Kern und Saamen heraus genommen / darzu gethan des wohlriechenden Rosen-Holtzes klein zerschnitten 1. Loth / weiß und gelb Sandel-Holtz beydes klein zerschnitten / jedes 1. Loth / frische Weinbeerlein / wohl gesäubert und gestossen 2. Pfund / dieses alles in ein rein Härines Tüchlein gethan / solle in ein Fäßlein / so ohne fremden Geschmack und einen weiten Spunden hat / gethan werden / und 12. Maas guten Wein darüber giessen / wann solcher Wein zuvor 8. Tage maceriret / und mit stetem Füllen / täglich fleissig gewartet wird / mag er zur Lust / und auch beym Essen gebrauchet / und wann er schon halb abgetruncken / wieder zugefüllet werden.

Num. 7.

Guter Marolff-Wein / wie er zu Marggrafen Baaden bey Hof bereitet worden.

Nimm Zimmet 3. Untzen / weissen Jngwer vierdthalb Untzen / Galgant 1. Untzen Mellegetæ, anderthalb Untzen / Nucistæ 1. Untzen / Zittwer ein

halb

halb Untzen / langen Pfeffer 1. Untzen / Cordomumen 1. Unzen / Wein / so viel hierzu vonnöthen.

Num. 8.

Noch ein anderer Marolff-Wein.

Nimm zu einer halben Ohm Gerspacher abgedörzter Lampers-Trauben / einen guten Kübel voll / Zimmet dritthalb Loth / Muscaten ein halb Loth / Muscaten-Blüh 1. Quintlein / Cubeben ein halb Quint / Cordomömlein / langen Pfeffer jedes ein halb Quint / stoß und verfahre damit wie es seyn solle.

Num. 9.

Ein guter Rappes-Wein.

Nimm ein Geläge Trauben / und ein Geläge Spän / eines um das andere / biß es voll wird / schlage es dünn zu / thue Most darüber / hänge darein Muscaten und Negelein so viel vonnöthen.

Num. 10.

Dreber-Wein.

Nimm guten Most in ein Fäßlein / verspünde das wohl / und lege es in warme Dreber.

Num. 11.

Guter Zittwer-Wein.

Nimm einen guten süssen unverjohrnen Most / lasse ihn lauter fallen / darnach ob einem Feuer das Drittheil einsieden / luge / daß er nicht riechend werwerde / lasse ihn dann ausserhalb dem Kessel erkalten / in einem Züberlein. Du sollst nehmen zu zwey-

en Eßlingern Eymern diese nachgeschriebene Gewürtze/die solle man nicht zu klein stossen / alles zusammen in ein Säcklein thun / in Wein gehänget/ ohne den Zittwer / daß du ihn bey Zeiten kanst heraus thun. Nimm Zimmet 6. Loth / Negelein 3. Loth/Muscaten-Nüß 1. Loth / Ingwer 4. Loth/ langen Pfeffer 1. Loth/ Galgant ein halb Loth/Paradiß-Körner 1. Loth/Zittwer 2. Loth.

Num. 12.

Auf andere Art.

Nimm des süssen Mostes 24. Maas / laß acht Maas einsieden/verschaume ihn wohl ungesiehen/ lasse ihn dann kalt werden / thue ihn in ein Fäßlein henge diese Gewürtz darein in einem Säcklein/ die Zittwer besonders / nimm Zimmet ein halb Loth/Ingwer 1. Quint / Negelein ein halb Quint/ Paradiß-Körner/ langen Pfeffer ein Drittel eines Quint/Muscatenblühe/Galgant/ unter einander / jedes einen halben Scrupel/Zittwer ein halb Loth/ oder ein gantzes/jedoch besonders.

Num. 13.

Noch auf andere Art.

Nimm des besten süssen Weins von der Kälter/willt du nun eine Ohme machen/ so nimm anderthalb Ohme / siede das Drittheil ein / und verschaume ihn wohl und sauber / lasse ihn dann erkalten/und thue ihn in ein saubers Fäßlein/ hänge diese nachgeschriebene Gewürtz darein / in einem leinen Säcklein/als Zimmet/der rees seye/zwey Loth/ Ingwer 1. Loth / Negelein 3. Quint / Zittwer ein

Loth

Loth / die Gewürtze sollen gröblicht zerstossen seyn.

Num. 14.

Noch auf eine andere Art.

Nimm zu einer Gersparcher Ohm diese nachgeschriebne Gewürtze / als Zittwer 2. Loth / Zimmet 3. Loth / Ingwer 1. Loth / Negelein anderthalb Loth / Muscat 1. Loth / Muscatenblüh 1. Quint / langen Pfeffer 1. Quint / Galgant 1. Quint / dieses alles gestossen / aber die Zittwer besonders in ein Säcklein gehencket.

Num. 15.

Noch auf andere Art.

Nimm Zittwer 5. Quint / Muscaten 3. Quint / Zimmet 5. Loth / Negelein 6. Quint / Muscaten-Blühe dritthalb Quint / Paradißkörner dritthalb Quint / Coriander / langen Pfeffer jedes dritthalb Quint / Cubeben dritth. Quint / Süßholtz 2. Loth / Ingwer 3. Quint / Cordamömlein anderth. Quint / vermische es gröblicht / gestossen unter einander / thue es in ein Säcklein / und lasse in 20. Maasen Mostes biß auf den dritten Theil einsieden / und ja nicht darüber / dann lasse es in einem höltzernen Geschirr erkalten / und fülle es dann in ein Faß ꝛc.

Num. 16.

Noch auf andere Art.

Nimm Zittwer 2. Loth / Galgant 2. Quint / præparirten Coriander ein halb Unzen / der feinesten Zimmet ℥ij. Negelein 1. Quint / Anissaamen 2. Quint. misce.

Num.

Num. 17.

Noch anderst.

Nimm der feinesten Zimmet 6. Quint / Zittwer 3. Quint / Negelein 2. Quint / Ingwer anderthalb Quint / Paradißkörner 1. Quint / Süßholtz 3. Quint / langen Pfeffer anderthalb Quint / gröblicht zerstossen / in ein Säcklein gethan / und in Wein gehencket.

Num. 18.

Gewürtzter Rappes-Wein.

Nimm abgezupffter Trauben-Beere / roth oder weiß / biß das Fäßlein halb voll wird / durchlege zuvor unten in das Fäßlein Hagenbuchene Späne / wann die Beere im Fäßlein seynd / so decke sie oben wieder mit dergleichen Spänen zu / und fülle es hernach mit altem Wein aus / spünte es gehebe zu / wann der Wein 4. oder 5. Tage darüber gestanden / so nimm zu 2. Heylkaumerer Eymern folgende Gewürtz / als 2. Loth feiner Zimmet / ein wenig zerknirscht / 1. Loth Muscaten-Nüß / ein halb Loth Negelein / ein halb Loth Paradiß-Körner / 1. oder ein halb Loth Cordamömlein / thue es zusammen in ein klein Säcklein / hencke es oben zum Spund hinein / doch daß es zuvor mit einer Schnur angehefftet / daß es nicht gantz darein fallen könne.

Num. 19.

Gebackener Wein.

Nimm der schönsten Trauben q. v. schneide zu 3. oder 4. Beerlein mit einander ab / solche thue auf ein Bret / und lasse es in einem Backofen ein wenig dörren / dann mache ein Geläg von Spä-

nen / und darüber ein Geläge der Trauben-Beer / dann giesse diesen Trauben-Most / so biß auf ein Drittel eingesotten / also warm darüber / verspünde dann das Faß auf das beste / so wird es ein sehr edler und köstlicher Tranck.

Num. 23.

Dr. Stückers Citronen-Wein.

Nimb 1. Dutzend schöner auserleßner frischer Citronen / zerschneide solche in runde Schnitlein / die Kerne oder Saamen heraus genommen / und des schönsten und besten Rosenholtzes / weissen und gelben Sandel-Holtzes / feine Zimmet jedes anderthalb Loth / Paradiß-Holtz 1. Loth / Cordamömlein 1. Loth / Muscatenblüh 1. halb Loth / frischer auserlesener und zerstossener Weinbeerlein 1. Pfund / rothen Kanden-Zucker ein halb Pfund zusammen in ein rein härines Tüchlein gethan / und in ein reines ohne allen Geschmack befreytes / und mit einen weiten Spund versehenes Fäßlein gethan / und 24. Maas guten Weins darüber gegossen / und also 8. Tage lang mit einander maceriren lassen / und mit stetigen Zufüllen fleissig gewartet. Dann kan man solchen Wein beym Essen oder zur Lust trincken / wann er auf die Helffte abgetruncken / kan man das Fäßlein wieder anfüllen / und so offt als man selbsten will / recentiren.

Ca-

Caput IV.

Von allerhand Medicinalischen Weinen.

Num. 1.

Vinum Panatum, oder Brod-Wein.

Aus dem Weitzen-Brod machet man auch einen herrlichen guten Speiß-Wein / oder Claret-Wein / in grossen Schwachheiten und Verzehrungen des Leibes / von langwieriger Kranckheit verursachet / sonderlich denen nutzlich / die wenig essen / und die Speise nicht wohl geniessen können / dann er stärcket und nehret sehr wohl / und machet man den also: Man nimbt schön Semmel-Brod / wie es aus dem Ofen kommet / also heiß / darvon nimbt man der Brosam 6. Untzen / thut die in einen steinern Krug / und noch ferner darzu 4. Untzen guten Madery-Zucker und ein halb Loth scharffen ausgelesenen Zimmet gröblicht zerstossen / darüber schüttet man ein Elsasser Maß guten Firnen Wein / lässet solches 12. Stunden mit einander erbeytzen / darnach seyhet man es durch einen Claret-Sack / lässet solches so lange durchlauffen / biß es lauter wird / und damit dieser Wein desto leichter und klärer werde / solle man darzu schütten ein Pfenning Gläslein voll süsser frischer Milch / und ihn alsdann lassen durchlauffen.

Num. 2.

Wie dem Wein nach allerhand Gewürtz ein guter Geschmack zu geben.

Wann man verlanget zum Exempel dem Wein einen guten Zimmet-Geschmack zu geben/ so nimbt man der allerfeinesten Zimmet/ so viel man will/ zerstösset solche gröblicht/ thut selbige in ein rein Phiol-Glas und giest des allerbesten und stärckesten Spiritus Vini 3. quer Finger hoch darüber/ vermacht das Glas auf das beste/ und lässet es etzliche Tage in gelinder Digestione stehen/ so ziehet der Spiritus Vini die Essentiam der Zimmet gantz in sich/ dann giesset man solche rein ab/ vermischt es dann/ oder temperirt andere Weine damit/ so hat man einen guten Zimmet-Wein/ solcher Gestalten kan man von allerhand Gewürtz/ als Negelein/ Cordamömlein/ Muscaten ꝛc. gewürtzte Weine machen/ absonderlichen/ so man einen rechten auf Philosophische Weise präparirten Spiritum Vini darzu hat.

Will man aber sonsten einen guten gewürtzten Wein haben/ so nehme man z. E. 22. Loth feiner Zimmet/ 21. Loth Muscaten-Blumen/ und 21. Loth Zitwer/ stosse es alles klein/ und thue solches in das Faß/ wann es noch Most ist/ ehe denn es gieret/ und lasse es mit einander gieren/ wann es ausgegohren hat/ so mache das Faß zu/ und lässe die Materien in einem Säcklein in das Faß hencken.

Sonsten kan und mag man zu jeder Zeit des

Jahrs

Jahrs gewürtzte Weine machen/ ausser den Zittwer Wein/ der ist am besten im Herbst von süssen Most zu machen/ dieweilen die meisten den Zitwerwein schier wie den Alant-Wein machen/ und erstlich den Most über dem Feuer sieden/ und keinen Rauch noch Dampf daran lassen/ darnach thut man solchen gesottenen Most in ein rein auf das beste darzu bereitetes wohlriechendes Fäßlein/ und nimbt dann 2. oder anderthalb Loth der allerfeinesten und schärffesten Zimmet/ ganz frischen und von Würmern noch nie berührten oder zernagten Zitwers 1. Loth/ der allerbesten frischesten Negelein 1. Loth/ rein geschabten Ingwer/ Galgant/ Paradis-Körner/ langen Pfeffer jedes 3. Quint/ Cubeben/ Cordamömlein jedes 1. Quint/ diese Gewürtze stösset man alle/ jedoch nicht zu Pulver/ sondern etwas gröblicht/ auf daß wann etwan der Zitwer-Wein von vielen Zufällen zu schwach würde/ er wieder könte erfrischt werden/ also daß man dieselbe Würtze wieder daraus nehmen/ und trocknen liesse/ hernach wiederum zerstiesse und also wieder darein hienge. Wann man auch diesen Zitwer-Wein lange will frisch behalten/ so muß er mit gesottenen und nicht mit anderen gemeinen Weinen gefüllet werden. Also mag man allerley Gewürtze klein kochen/ aber doch nicht zu klein/ und in die Weine hängen/ in einem reinen weissen Säcklein.

Num. 3.

Der sehr kräfftige Benedicten-Wurtzel-Wein.

Die wohl-riechenden Benedicten-Wurtzel hat ihren

ihren besten Geruch im Mertzen / da muß man sie graben / säubern / reinigen und auf dörren / wann man die darnach im Wein legt / mit oder ohne Gewürtz / so kriegt der Wein einen köstlichen Geschmack den das Hertz und Gemüth erfreuet / das Hirn stärcket / den kalten Magen erwärmet / und die Verstopffung der Leber eröffnet.

Num. 4.

Guter Granaten und Pomeranzen-Wein.

Man leget zeitige Granat-Aepffel zerstossen in den Wein / wie bewust / und trincket solchen wider den Durchlauff / den Pomerantzen-Wein aber machet man also: Man schneidet schöne wohl-zeitige und gantze frische Pomerantzen zu dünnen Scheiblein / thut selbige hernach entweder allein / oder mit Gewürtz und rothen Kanden-Zucker in ein Fäßlein da der Wein innen ist / so erlanget man einen köstlichen delicaten Pomerantzen-Wein.

Num. 5.

Ein sehr herrlicher / bewährter und gesunder Kräuter-Wein von grossen Tugenden absonderlichen wider den Stein.

Man nimmt der schönsten / wohlzeitigsten / auserlesnen und zerknirschten Wachholder-Beer / sechs guter Hand voll frischer / dünn ausgeschnittner Citronen- und Pomerantzen-Schaalen / jedes 12. Loth / der besten Veylwurtz / 6. Loth / Alantwurtz anderthalb Loth / Engelsüß-Wurtz 6. Loth / Angelica / 4.

Loth/ Rhabarbara 6. Loth / Zitwer 3. Loth/ Galgant 2. Loth / Benedicten- und Pimpinell-Wurtz jeder 8. Loth/ Fenchelwurtz/Süßholtz und Sassafras-Holtz jedes 6. Loth / Salbey 2. guter Hand voll / Majoran 1. Hand voll / Roßmarin 4. Hand voll / Steinbrech und Juden-Kirschen jedes zwey Hand voll/Mutter-Kraut 1. Hand voll/ Cardobenedicten-Kraut 4. Hand voll/ Pontischen Wermuth 1. Hand voll / Calmus 8. Loth / Gunreben-Blätter 12. Hand voll/ man kan dieser nicht zu viel nehmen/je mehr je besser. Alle diese Kräuter und Wurtzeln werden klein zerschnitten / und dann zusammen bloß in ein Fäßlein gethan. Man muß aber ein Stroh-Hütlein für den Hahnen machen / darmit nichts vorschiessen kan. Man kan das Fäßlein wohl 2. oder 3. mahlen anfüllen / dieweilen es im Anfang gar zu starck ist/und widerlich zu trincken seyn wird. Darum so balden etwas darvon getruncken worden / solle man es wieder anfüllen / biß so lang der starcke Geschmack vergangen. So man aber so lange darvon getruncken hätte/ daß der Geschmack etwas vergangen / könnte man nur wieder frische Kräuter / als Cardobenedicten-Wermuth und Wachholder-Beer ꝛc. darzu wieder hinein thun.

Num. 6.

Ein guter Kräuter-Wein für alle Geschwulsten des Leibes / absonderlich auf die Lungen / Leber und Miltz gerichtet.

Nimm des besten Wermuths 4. Hand voll / Creutz-

Creutz-Salbey/ Cardobenedicten-Kraut/ Edel Leber-Kraut/ Hirsch-Zungen/ Bethonien/ Roßmarin/ Lungen-Kraut/ Jsop/ Süßholtz/ Benedicten-Wurtz jedes 2. Hand voll / thue es zerschnitten unter ein ander / in ein Fäßlein Wein / von einem halben Eymer/ so einen weiten Spund hat / lasse es etliche Tage ruhen/ dann angezapfft/ und nach Belieben darvon getruncken bekommt überaus wohl.

Num. 6.

Köstlicher Kräuter-Wein / so denen Brust-Leber-Schwind- und Wassersüchtigen sehr gesund ist und wohl bekommet.

Nimb guten Wermuth 4. Hand voll/ Cardobenedicten-Kraut 2. Hand voll/ Benedicten-Alant- und Wegwarten-Wurtz/ Süßholtz/ Engelsüß eines jeden 4. Loth / Lungen- und Leber-Kraut / Roßmarin/ gefeinter Rößlein/ Melissen/ Hyssop/ Hirschzungen/ Eisenkraut/ Ehren-Preiß/ spitzigen Salbey eines jeden 4. Hand voll/ frischer Wachholder-Beer 8. Loth/ Bibenellen-Wurtz 8. Loth/ vermische alles klein zerschnitten unter einander / fülle es in ein härines Säcklein/ und hänge es in der Lese-Zeit in ein zwey Eymeriges Fäßlein Most/ thue Ligni fraxini, 4. guter Hand voll darzu/ so hast du einen sehr gesunden Kräuter-Wein/ darvon thut man bey oder vor der Mittags-Mahlzeit einen guten Trunck.

Num. 7.

Des H. G. von H. L. gewöhnlicher Tisch-Kräuter-Wein.

Nimb von gemeinem Wermuth der Blätter/

Blumen und Saamen / der Blätter vom Pontischen Wermuth / Cordobenedicten / Tausendgulden-Kraut-Blümlein eines jeden 6. Hand voll / Creutz-Salbey / Ehren-Preiß / edel Leber-Kraut / Roßmarin / weissen Andorn eines jeden 5. Hand voll / Rosen-Blätter 3. Hände voll / Alant-und Wegwarten-Wurtzel jedes 10. Loth / Süßholtz und Sassafras-Holtz eines jeden 6. Loth / Citronen und Pomerantzen-Schelffen eines jeden 6. Loth / alle diese Species wohl gedörrt / klein zerschnitten und mit Hinzuthuung Eschiner-Spänen / in ein Eymeriges Fäßlein mit einem weiten Spund gethan / dann mit neuem Wein angefüllet / und wie mit andern Kräuter-Weinen darmit verfahren

Num. 8.

Gesunder Kräuter-Wein wie solcher für eine Hoch-Fürstliche Person / so stetigs mit Brust-Kranckheit 2c. behafftet war / verordnet worden.

Nimb des Pontischen Wermuths 12. Hand voll / Cardobenedicten 8. Hand voll / tausend Gulden-Kraut 6. Hand voll / gefeinter Röslein / Roßmarin / Salbey / Ehren-Preiß / Löffel-Kraut / edel Leber-Kraut / Lungen-Kraut eines jeden 3. Hände voll / Alant-Benedicten-und Veyl-Wurtz / Citronen-und Pomerantzen-Schaalen eines jeden 10. Loth / feiner Zimmet 4. Loth / Negelein / Muscaten-Blüh / Cardomömlein eines jeden zwey Loth / rothen Canden-Zucker anderthalb Pfund / alles gröblicht zerschnitten / unter ein ander vermischt / in ein häri-

härines Säcklein gethan / in ein Eymeriges Faß gehenckt/dasselbige hernach mit Wein angefüllet / 8. Tage ruhen lassen/ alsdann angezapffet/ und immerzu wieder nachgefüllet / so hat man einen sehr gesunden köstlichen Kräuter-Wein.

Num. 8.

Universal-Kräuter-Wein/welcher in allerley Verstopffungen des Geäders / Gedärme/und gantzen Eingeweide/ im Haupt/ Lungen / Leber / Miltz / Nieren und andern bösen Zufällen und Kranckheiten / wohl dienlich/gut und approbiret ist / und bestehet in nachfolgenden.

Nimb welscher Petersilien-Wurtzel/Wegwarten/Scorzoneri-Wurtz / Fenchel und Hufflattich-Wurtz / Sarsaparillen/ Runder Osterlucey / von jeden 1. Quint / Erdrauch-Kraut / Ehren-Preiß-Kraut / Frauen-Haar / Edel und Stern-Leber-Kraut / Hirschzungen / jedes eine kleine Hand voll / Rhein-Blümlein/Ochsen-Zungen-Borragen-Rosen-und Viol-Blumen jedes 3. mal so viel / als man zwischen drey Fingern fassen kan. China Chinæ Wurtzel / Tamarisken-Rinden / Cappern-Rinden 1. Quint/gesäuberter Sennet-Blätter zwey Loth/ Rhebarbara 1. Quint/ weisser und schwartzer Mechoacerna jedes 5. Quint / Zimmet-Rinden ein halb Quint/ Negelein / Cubeben jedes 1. Quint/ präparirten Weinstein 1. Loth/ diese Species werden alle klein zerschnitten / und wo es erfordert wird

gestossen / in ein Säcklein von weissen Zendel eingefüllet / und sodann in einen Krug gethan / 2. Maas guten alten Weins darüber geschüttet / der Gebrauch ist / daß man alle Morgen ein gut Trinck-Gläslein voll darvon nimmt / und eine kleine Bewegung darauf thut.

Num. 10.

Kräuter-Wein zum Zipperlein / wie solcher einer hohen Persohn verordnet worden.

Nimm Tamarisken-Spähne / Rhapontica / Citronen-Schaalen / Pomerantzen-Schaalen etwas weniger / Wegwarten-Wurtz Hirschzungen / Wermuth / Cardobenedicten / Melissen / Borragen / Ochsen-Zungen / blaue Violen / Negelein-Blumen. So viel Maas Weins man ansetzen will / so viel halbe Loth solle eines jedwedern genommen werden / und kan man Mittags und Abends über dem Essen darvon den ersten Trunck thun.

Es kan auch / so man will / hinzu gethan werden / Angelica und Alant-Wurtz / eines jeden ein halb Loth / Zitwer 1. Quint / Wachholderbeer eine Hand voll / Wein-Rauten ein Hand voll.

Num. 11.

Den Saffran-Wein zu bereiten.

Thue ein wenig wohl getrockneten Saffran in ein dünn leinen Tüchlein oder Säcklein / und dasselbige Säcklein werde gelegt in den Sygsack / so von Barchent oder leinen Tuch gemacht seye / und oben geuß den Wein darüber gleicher Weise / wie man

man eine Laugen zu machen pfleget / und dieses wiederhole so offt / biß daß dir die Farbe und der Geruch desselbigen gefället. Man könte auch / nach Belieben / noch mehr andere Species darzu thun. Der Saffran-Wein machet frölich / und nimmt hin die Melancholey und Schwehrmütigkeit / wie solches Arnoldus de Villanova berichtet.

Num. 12.

Gewürtz-Negelein-Wein zu bereiten.

Nimm ein Quintlein Negelein und ein wenig feiner Zimmet / vermische beyde klein gestossen unter einander / binde es in ein leinen Tüchlein / und hänge solches in den Most oder Wein.

Oder / Man hänget die gestossenen Negelein in ein leinen Tüchlein nur allein in den Most / rc. Dieser Wein trocknet / dissolviret und verzehret hefftig die kalten schleimichten Humores, hilfft sehr wol denen / so eng über die Brust sind / und hefftig keichen. Er legt den Husten in den alten Leuten / mit der Verzehrung der bösen Feuchtigkeiten / ist auch nutz und gut / gebrauchet denen / welche den fallenden Siechtag haben / auch ist er gut für den Schwindel / stärcket die Däuung / und machet einen lieblichen wohlriechenden Athem. Diese trockene Natur und Complexion aber wird fast gemindert / wann man hierzu auch nimmt Zucker und Süßholtz.

Zu gleicher Weiß ein jedes Gewürtz oder sonsten Artzney / sie seynd kalter oder warmer / trockner oder feuchter Natur / mögen also in einem Säcklein in Wein oder Most gehencket werden / welcherley Wein man dann selbsten verlanget.

Num. 13.

Ein sehr guter Wein / welcher sehr nutz und gut ist für das Abnehmen und Ausdorren / auch wider die unsinnigen cholerischen Leut / und melancholischen Gebresten.

Nimm ein Pfund wolgewaschner und gesäuberter Ochsen-Zungen-Wurtzel / der rothen Rosen / Violen-Borretsch und Ochsen Zungen-Blümlein jedes ein halb Pfund / Been albi und rubei beyder 2. Loth / zerstosse alles / und thue es in ein Säcklein / und hänge das Säcklein / darinnen die obgemeldten Stücke sind / in ein Fäßlein / welches hält 3. Kübel oder Zuber voll neues weissen Weins / so erst von der Kälter kommen ist / aber schön lauter seyn mag / und dieses Weins der halbe Theil werde mit den obgemelten Speciebus erwallet / und den andern halben Theil aber muß man für sich selbst verschaumen ; darnach muß man den mit den Speciebus gesottenen Wein in das Fäßlein seyhen und den andern Theil des verschaumten Weins gar darzu hinein giessen / und so lange miteinander ruhen lassen / biß er schön lauter und rein worden ist. Diesen Wein solle man nun täglichen zur Erhaltung beständiger Gesundheit gebrauchen.

Num. 14.

Bewährter Kräuter-Wein wider die Schwindsucht.

℞. Hufflattig /
weissen Andorn /

Scabiosen/
Salbey/
Gundelreben/ jedes 1. Hand voll/
Ehrenpreiß 2. Hände voll/
Hufflattich-Wurtz 1. Untz/
Alant-Wurtz 1. Loth/
Süßholtz 1. Loth/
Veil-Wurtz ein halb Loth/
Fenchel und Nessel-Saamen/ jedes 2. Quint.
Sassafraß Holtz 1. Pfund/
Feigen/
Weinbeerlein 6. Loth/
Parißkörner 1. Quint/
Zucker oder Hönig ein halb Pfund/
Guten alten Wein 10. Maas/

darmit verfahre wie es sich gebühret / wann aber die Schwindsucht schon überhand genommen / so thue eine Untz gedörrter und klein zerschnittener Fuchs-Lungen darzu.

Num. 15.

Ein köstlicher bewährter Kräuter-Wein wider den Stein.

℞. Frischer Wachholder-Beer/ sauber gelesen und zerknirscht 3. Hand voll/
Pomerantzen-Schaalen ein viertel Pfund/
Citronen-Schaalen ein viertel Pfund/
Rhabarbara 3. Loth/
Angelicka 2. Loth/
Der besten Veil-Wurtz 4. Loth/
Alant-Wurtzel 8. Loth/
Engelsüß 4. Loth/

Zittwer anderthalb Loth /
Galgant 2. Loth/
Pimpinell 4. Loth/
Fenchel-Wurtz 4. Loth /
Salbey 1. gute Hand voll/
Majoran eine halbe Hand voll/
Roßmarin 2. Hand voll/
Steinbrech/
Juden-Kirschen jedes 1. Hand voll/
Cardobenedicten Kraut 2. Hand voll/
Wermuth eine halbe Hand voll/
Tausendgulden Kraut 1. Hand voll/
Calmuß 4. Loth/
Benedicten-Wurtzel 4. Loth/
Gundelreben-Blätter 8. Hand voll/

Man kan nicht zu viel nehmen/ je mehr je besser; Alle diese Stücke klein zerschnitten und zusammen in ein Fäßlein gethan / ein Strohhütel für den Zapffen gemacht / dann mit Wein angefüllt/ acht Tage ruhen lassen/ dann angezapfft/ und so viel heraus gekommen / wieder nachgefüllet / offt darvon getruncken/thut Wunder wider den Stein.

Num. 16.

Wein für Husten und keichen zu machen.

Nimm Anis / Fenchel und süsses Holtz / deß süssen Holtzes zweyfältig gegen dem andern / siede es in Wein / mache den Wein darmit an/ und trincke Abends und Morgens darvon.

Num.

Num. 17.

Guten Wein zu machen/ der des Menschen gantzen Leib stärcket.

℞. Cubeben/ Ingber/ Weinbeer/ jedes 1. Loth/ lasse es untereinander in drey Kannen des besten Weins biß auf den 3ten Theil einsieden / und dann ferner damit sieden lassen acht Loth Rosen-Wasser und Zucker / davon solle man trincken des Abends und Morgends 5. Loth/ stärcket das Gehirn und alle natürlichen Kräfften / hülffet dem Magen die Speise dauen/ und vertreibet alle überflüssige Feuchtigkeiten.

Num. 18.

Wein/ darinn Gold gelöschet.

Man nimmt des allerfeinesten Goldes / glühet und löschet es 5. oder 6. mal in Wein ab / hernach lässet man den Wein lauter werden.

Dieser Wein erquickt das Hertz / erlediget den verstandenen Harn/ und ist gut den Außsätzigen.

Num. 19.

Wein vor das Gedächtnus.

Nimm Ingber / langen Pfeffer und Galgant/ 8. Loth Nägelein/ Zimmet/ Cubeben jedes 2. Loth/ Indische Nüsse 4 Loth/ stosse alles zusammen/ hänge es in einem Säcklein in guten gebrandten Wein/ decke es wol zu / daß der Geruch nicht heraus gehe / hernach hänge das Säcklein in den Wein.

Num. 20.

Wein vor Miltz-Verstopffung.

Nimm Wurtzel und Blätter von Sommer-

Wär-

Würbel / Roß-Zungen und Gänß-Disteln / Wermuth / das alles lasse warm werden / thue es in ein Säcklein / und giesse den Wein offt durch die Kräuter.

Num. 21.

Ein fürtrefflicher Wein / so die Frauen pfleg et fruchtbar zu machen.

℞. Feiner Zimmet / Bibergeil / Kümmel / Zitwer / Florentiner Veyl / neuen Zucker jedes 2. Untz / diese Stücke menge wol durcheinander / thue Hönig darüber so viel man selbsten will / giesse es hernach alles miteinander in Wein / lasse es also stehen / darvon gibt man einer Frauen alle Tage eine Untz zu trincken / er stärcket die Mutter daß sie bald empfähet / und die Frucht auch wol erhält.

Num. 22.

Ein köstlicher Wein für das Podagra.

℞. Turbith thue denselbigen in eine wol geschlossene gläserne Flaschen voll Wein / setze solche 3. Tage lang an die heisse Sonnen / wende die Flaschen offt / und rühre den Wein / thu darnach ein wenig gepulvert Zucker darzu / lasse ihn kalt werden / trincke darvon / und halte darmit an / du genesest in kurtzer Zeit.

Num. 23.

Köstlicher Wein so den Magen stärcket.

℞. Dürrer Wermuth drey Hand voll / dürrer Deumenten eine halbe Hand voll / Zimmet-Rinden 2. Quint. / funffzig Gewürtz Nägelein / zwey Zehen Gal-

Galgant/zerschneide es alles klein/thue es in ein sauberes Säcklein und nimm drey Maas des besten Weins/ und hänge das Säcklein darein/ und so man ein wenig gessen hat/ kan man einen guten Trunck darvon thun. Dieser Wein erwärmet und stärcket den Magen/ macht gute Dauung und verzehret alle böse Feuchtigkeit in den Magen. Ein solches Kräuter-Säcklein ist ein halb Jahr gut zu gebrauchen.

Num. 24.

Ein guter Wein von sonderbahrer Krafft und Tugend/ Fisteln und alte Schäden zu heylen.

℞. Runde und lange Hohlwurtz (Aristolochia rotunda und Longa genannt) wann sie grün ist/ jedes eine Hand voll/ist sie aber dürre so nimm jedes zwey Hand voll/ zerstosse sie ein wenig/ und lasse sie in weissen Wein sieden/ biß zwey Theil des Weins eingesotten/seye ihn darnach durch ein leinen Tuch/ und trincke des Abends wann du wilt zu Bette gehen/ und des Morgens auch ein wenig darvon/ so wirst du in 15. oder 20. Tagen gewiß gesund/ hüte dich aber unterdessen für verbottenem Fleisch/ Fett/ Käß/ und andern widerwärtigen Speisen/ und lege runde Hohlwurtzel auf den Schaden/oder blase sie gepulvert mit einer Feder-Kiel darein/ so mag man alle Fisteln und alte Schäden heilen/ wann sie nicht von einem Bein herkommen.

Num. 25.

Ein Kräuter-Wein vor viele Kranckheiten/ welchen Leonhardus Thurneusser zum Thurn/ Churfürstlicher Brandenburgischer Leib-Medicus, seinem Gnädigsten Chur-Fürsten und Herrn verordnete.

℞. Cardobenedicten / Hirsch-Zungen / Wermuth / jedes 2. Hände voll / Pontischen Wermuth 1. Hand voll/ Berg-Hirsch-Zungen/ Hyssop/ Roßmarin / Pimpinell / Andorn / Eisen-Kraut / Lung / und Leber-Kraut / Melissen 2. Hände voll/ Bethonien / Origani jedes 1. Hand voll / Sassafraß-Holz-Rasur 1. Untz/ Peonien-Wurtz 1½. Untz/ Mechoacannæ 1. Untz / gemeinen Wermuth q. v. darnach man den Tranck bitter haben will.

Diese Species thue in ein neuzugerichtetes 2. Eymeriges Fäßlein/ mit guten Firnen oder Ablaß-Wein angefüllet/ da es aber Herbst-Zeit ist/ fülle es mit guten neuen Wein an / und lasse ihn darüber jähren.

Dieses Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunck/ desgleichen zum Morgen-Essen 2. oder 3. Trüncke.

Es ist dieser Wein gut vor die Lungen- Wasser- und Gelbsucht / vor den Stein / auch zuförderst für die böse / neblichte vergifftete Pestilentzische Lufft/ macht einen guten Athem und woldäuenden Magen / desgleichen einen Lust zum Essen / dienet auch der Leber und dem Miltze.

Von diesem Kräuter-Wein kan man ein hal-

bes

des Jahr trincken / biß die Species wiederumb nöthig sind zu erneuern.

Wann man die Kräuter im Herbst / zwischen den zweyen ersten Frauen-Tagen / sammlet / sind sie umb soviel kräfftiger / stärcker und besser.

Will man ein Fäßlein brauchen / das nur einen Eymer hält / kan man von gemeldten Kräutern / jedes eine Hand voll nehmen / und ein viertel Jahr darvon trincken.

Num. 26.

Ein Purgier-Wein über der Mahlzeit zu trincken denen / so sonsten keine purgirende Artzney einnehmen können.

℞. Sennet-Blätter / die rein belesen sind / 1½. Untz / Lerchen-Schwamm / der schön weiß und leicht ist / 1½. Quintl. Rhabarbar / Zimmet-Rinden / Ingber / jedes 1. Quintl. Roßmarin / Melissen / jedes so viel man mit drey Fingern fassen kan / schneide die Stuck alle klein / und binde sie in ein reines Tüchlein / giesse einen halben Nösel Wein darüber / lasse es einen Tag und Nacht stehen / und trincke es; Man kan auch wol einmal oder 2. frischen Wein darüber giessen.

Num. 27.

Einen trefflichen Wermuth-Wein in Eil zu machen / auf welche Weise auch andere Kräuter-Wein können gemachet werden.

Nimm die obersten Gipfel von Wermuth mit den Blumen / fülle darmit ein zimlich Viol-Glaß / über

über das halbe Theil / also daß der vierte Theil leer bleibe / giesse darüber guten rectificirten Spiritum Vini und Malvasier/ jedes gleich viel/ daß das Glaß voll werde/ stelle es ein Tag/ 3. oder 4. wol vermacht hin / so ziehet der Spiritus Vini und Malvasier alle Krafft aus den Wermuth/ seyhe darnach den Wein ab durch ein rein sauber leinen Tüchlein/ behalte ihn wol vermacht/ in einem Glaß zum Gebrauch.

Wann du nun einen Wermuth - Wein haben willst/ so vermische jetzt gedachter Infusion einen Löffel voll mit einen Becherlein Weins / so hastu alsobalden einen trefflichen Wermuth-Wein.

Auf diese Weise kan man von andern Kräutern/ Wurtzeln / und Gewürtze/ in der Eyl kräfftige Weine machen.

NB. Die meisten Medici rathen/ daß man den Wermuth - Wein nur im Winter und Frühling trincken solle und sonsten nicht.

Num. 28.

Guter Purgier-Wein den jedermann gebrauchen darff.

Nimm Hollunder-Beer / wann sie gantz reiff und schwartz sind / streiffe sie ab / stosse sie in einen Mörsel / dringe den Safft daraus durch ein Tuch/ diesen Safft thue in einem Kessel/ siede ihn auf/ und schäume den Unflat oben ab/ thue in ein jedes Stübgen des Safftes ein Pfund Thomas - Zucker / thue diesen Safft hernach in Rheinischen Wein / wann du vier Stübgen des Weins nimmst / so thue des durch-colirten Safftes darzu/ ist aber des Weins mehr / so thue stets den fünfften Theil des Safftes mehr darzu / und lasse den Wein ein wenig mit den

Safft in den Fäßlein göhren / welches du wohl zuschlagen sollest / hernach trincke darvon / es ist ein gut Solutivum für jedermann.

Num. 29.

Die sehr herrliche Wermuth-Tinctur.

℞. Calmus / Pomerantzen-Schaalen jedes anderthalb Loth / Citronen-Schaalen 1. Loth / der feinesten Zimmet ein halb Loth / Negelein 1. Quint. Wermuth 6. Handvoll / Cardobenedicten-Kraut 2. Handvoll / Tausend-Gulden-Kraut 1. Handvoll / vermische alles klein-zerschnitten untereinander / thue es in ein Glas / und giesse dritthalb Maas deß allerbesten Spiritus Vini darüber / vermache das Glas auf das beste / und lasse es in gelinder Digestione extrahiren / bey acht Tage lang / dann giesse es rein ab / laß durch ein rein Flies-Papier lauffen / und verwahre es hernach auf das beste / von solcher Tinctur, kan man bey der Mahlzeit etliche Tropffen in Wein oder Bier gebrauchen.

Num. 30.

Species zu einem bewährten Purgier-Wein / in der Wasser-Sucht zu gebrauchen.

Man nimmt Senet-Blätter 1. Untz / Rhebarbara ein halb Untz / Lerchen-Schwamm 1. Quintl. / Mechoacæ 1. Quintlein / Scheel-Wurtz ein halb Untz / Gurgummi 1. Quintl. / Augen-Trost-Saamen 1. Quintlein / Zimmet ein halb Untz / gantzen Saffran 1. Quintl. / Muscaten-Blüh 1. Scrupel /

Roßmarin-Blüh / Melissen und Salbey-Kraut / eines jeden so viel als man mit 3. Fingern fassen kan / solches mische untereinander in einem Zendel eingemachet / in zwey Maas Wein gehänget / und dann dem Krancken darvon trincken lassen ein Tag oder etliche / dann durch solchen Wein wird alle Beschwernus / samt der Gallen / ausgeführet.

Num. 31.

Species zu einem Kräuter-Wein für den Stein.

Man nimmt Erdbeer-Kraut ein halb Handvoll / Frauen-Haar / Mauer-Rauten / Manns-Treu jedes 2. Handvoll / weissen Stein-Brech anderthalb Handvoll / Petersilien-Saamen 1. Loth / Sauer-Ampfer-Saamen 1. Loth / Nessel-Wurtz 4. Loth / Stein-Wurtz 1. Quintlein / Eycheln 4. Loth / alles untereinander zerschnitten vermischt in ein Säcklein gethan / und in anderthalb Maas Wein gehenget / deß Tages darvon getruncken.

Num. 32.

Ein bewährter Purgier-Wein / für die Gelbsucht.

℞. Senet-Blätter 1. Untz / Rhabarbara ein halb Quintlein / Lerchen-Schwamm 1. Quintlein / Roßmarin-Blüh ein halb Handvol / Scheel-Kraut-Wurtzel ein halb Untz / Curcuma 2. Quintl. / Salbey-Blüh ein halb Untz / Indianischen Spick 1. Scrupel / Safran auch so viel / Augen-trost-Blümlein eine halbe Handvoll / Zimmet / Ingwer jedes 1. Quintlein. Dieses alles unter einander gethan / gröblicht zerstossen in ein rein Säcklein gethan / und

in 2.

in 2. Maas Wein gehencket / 24. Stunden weichen lassen. Alsdann etzliche Tage nacheinander darvon getruncken/thut augenscheinliche Hülffe.

Und so viel von denen Kräuter- und andern medicinischen Weinen / der großgünstige Leser / kan sich nun hieraus erwehlen und bereiten / was ihme zur Delicatesse, oder zur Erhaltung deß Leibes-Gesundheit noth seyn mag / auch allervörderst einen erfahrnen Medicum darinnen um Rath fragen/ und wo etwan eines oder das andere nicht anständig / oder zu viel oder zu wenig seyn mag / beyrathen lassen.

Anhang

Von noch mehr unterschiedlichen Künsten/ für die Wein-Händler/ Keller-Meister und Weinschencken.

Num. 1.

Zu erkennen / ob Wasser unter dem Wein gemischet seye?

DIese Weise lehret P. Schott in seiner Magia part. 3. lib. 5. Syntagm. 2. aus Portæ Mag. Natur. lib. 18. c. 6. allwo er sagt: Man solle in den Wein/woran man zweiffelt/ob Wasser darein vermischet seye / einen Apfel oder Birn legen/ sincket der Apfel unter / so ist der Wein unvermischt / schwimmet er aber auf dem Wein / so ist der Wein mit Wasser verfälscht / weilen das Wasser dicker ist als der Wein.

Num. 2.

Zu entscheiden / ob der Most mit Wasser vermischt seye?

Auf widrige Weise erfähret man / ob Wasser in den Most geschüttet seye: Dann weiln der neue und noch nicht verjährte Most dick und zähe ist/und derohalben schwehrer / als wann er beygemischtes Wasser hat / und derohalben schwimmet eine eingelegte Birne oben/wann er pur ist; ist er aber nicht lauter / so fället sie unter. Gleiche Würckung solle auch in Most vorgehen / wie Wecker aus Georg. Valla lehret / wann man ein Ey darein legt; dann wann dieses alsobalden hinunter fället / so ist der Most wässericht/befindet sich aber das Gegentheil/ so ist er pur/ zu beyderley Würckung erfordern andere wilde Birn.

Num. 3.

Auf mancherley Weise/Wasser vom Wein zu scheiden.

Die erste Art.

Tuncke ein Stücklein leinen / oder vielmehr wüllen/ oder baum wüllenen Tuchs zusammen gebunden / in ein Faß/ darinn der Wein mit Wasser vermischet ist / also daß ein Theil deß zusammen gewickelten Stücklein Tuchs / oder Bandes/auf den Wein schwimmen / der andere zum Faß herausgehe oder herab-hange / und länger seye als der andere Theil/weiln nun der Wein/als der leichter als das Wasser ist / in dem Faß oben schwebt / so wird

wird er dem Band nach hinaus steigen / und zum Faß hinaus tröpflen / und die Heraus-Triefflung nicht nachlassen / so lang der innwendige Theil deß Tuchs den Wein erreichet / und nichts destoweniger kürtzer bleibet / als der äussere. Wann du aus der Farbe und Geschmack abnimmst / daß der Wein heraus-geflossen / und das Wasser entweder allein / oder ein wenig mit Wein vermischt geblieben seye / so zeuch das Band oder Tuch heraus / sonst wird es das Wasser auch hernach ziehen.

Die andere Art.

Geuß mit Wasser vermischten Wein in ein Gefässe / das aus einem löcherichten Gezeug / als wie Epheu-Stauden sind / gemachet ist / da wird nach einer Weile das Wasser heraus fliessen / und der Wein bleiben: Dann das Wasser subtiler ist als der Wein / derowegen geben und verstatten die Löchlein deß Gefässes demselben / nicht diesen / den Duchgang. Eben diese Würckung / leisten auch unglasurte Häfen oder Töpfe. Also hat P. Schott daselbst aus Porta gelehret. Plinius l. 16. Natur. Histor. c. 35. und Cato beym Porta sprechen / der Wein triefe aus einem Epheuenen Gefässe / das Wasser aber bleibe / und schreiben es der Eigenschafft deß Epheues zu / daß er keinen Wein behalten könne. Aber beydes die gesunde Vernunfft und Erfahrung lehren das Widerspiel.

Die dritte Weisse.

Porta an obbedeutetem Ort berichtet aus Democrito, daß etliche mit einem neuen in Oel getunckten Schwammen/ das Spund-Loch deß Fasses/ darinnen der mit Wasser vermischte Wein ist/ vermachen/ und das Faß halten oder neigen/ und alsdann fliesse das Wasser allein heraus. Und sagt/ das seye die Ursach/ weilen der Schwamm löchericht und geöffnet genug seye/ mit dem Oel aber angetränckt/ verhindere er/ daß der Wein nicht so leicht heraus triesse. Weilen aber das Wasser subtiler als der Wein ist/ so triesse es zu erst heraus. Eben gedachter Porta sagt aus Africano, man solle flüssigen Alaun in ein Faß voll Wein lassen/ und mit einem angeölten Schwamm das Spund-Loch vermachen und halten/ daß das Geträncke auslauffen könne: Da (sagt er) lauffe das Wasser allein heraus/ darum daß der Alaun die Säffte anstrenget/ daß sie nur ein wenig durchdringen können. Andere Gattungen lese in P. Schotten Magia beym Porta an gedachten Orten.

Num. 4.

Noch eine andere Art/ wie Wasser und Wein voneinander können geschieden werden.

Man nehme ein Theil solches Weins und giesse ihn in eine gläserne Flaschen/ die hencke man in ein eyßkaltes Wasser/ damit alles/ was in der Flaschen ist/ gefriere/ ist der Wein nun lauter und unvermischet/ so wird er nicht so leicht noch sobalden gefrieren; ist aber etwas Wasser darinnen/ so wird er

desto

eher zu Eyß. Wann nun der Wein gefrohren ist/ so zerschlage man die Flaschen über einer Schüssel/ und lasse das Eyß allgemach zergehen/ da wird nun der Wein/ als der mehr Hitze hat/ zu erst zergehen/ das Wasser aber wird auch Eyß bleiben/ diß kan man wegthun von dem Wein/ weilen es viel langsamer zergehet/ und demnach dessen viel ist/ kan man urtheilen/ wie viel Wasser in das Faß gegossen worden.

Num. 5.

Sonderbare Wein-Probe.

Der Wein- oder Trauben-Safft wird besser im Trincken/ als im Schreiben erkannt; wiewohln ihrer etliche gefunden werden/ welche auch auf eine andere Weise/ nemlichen nicht mit dem Munde/ sondern mit den Füsen; nicht durch Kosten/ sondern durch Tretten Wissenschafft erlangen/ wie der Wein beschaffen seye.

Diese ungemeine Art und Weise/ den Wein zu probieren/ erzehlet Quercetanus in Diætetica mit diesen Worten: Alle Guascognische Weine/ welche auf dem Meer in unterschiedliche Provincien sollen geführet werdē/ werden nach Bordeaux gebracht: So balden sie daselbsten zusammen geführet worden/ legt man sie in gemeine darzu gewidmete grosse und weite Keller/ welche man billich Wein-Märcke nennen könnte/ und deßwegen also von der Stadt ein wenig abgelegen/ erbauet sind/ daselbst siehet man die Fässer/ in dichter Ordnung Reyhen-Weise nacheinander liegen/ daß kein Raum darzwischen/

einig Faß anzustechen / und den Wein daraus zu lassen / dahero kommet es / daß / wann Kauffleute vorhanden / die sich auf den Wein-Handel sehr wohl verstehen / selbige die Fässer nicht bemercken / nach dem Geschmack des Weins / sondern sie gehen über alle Fässer-Reyhen hin / und thun auf ein jedes einen sonderlichen Tritt / woraus sie gar leicht verspühren / welche Weine geistiger und leichter sind / als die andere / die werden alsdann mit ihren Wappen gezeichnet / dann sie gehen viel leichter und hurtiger über die Weine / so von guter Gattung sind / als über die dickene und erdreichene / worauf man den Gang viel schwehrer und langsamer verrichtet. Biß hieher Quercetanus.

Galenus de Theriaca hat geschrieben / ein guter und köstlicher Wein / veralte nimmermehr. Plinius bezeuget / es dauren etliche Weine in die zweyhundert Jahre.

Num. 6.

Einen Wein durch Kunst zu bereiten.

Nimm Waitzen-Meel / thue dasselbige in ein siedendheiß Wasser / und wann das Wasser die Krafft aus dem Meel ausgezogen / so thue es in ein Faß / und ferners darzu etwas Spiritus Vini, und einen Taig von Waitzen-Meel und Bier-Hefen / oder gereinigten Weinstein gemachet / damit es durch dessen Hülffe jähren könne / hernach hänge darein Scharlach oder andere Gewürtze.

Oder:

Nimm Rosinen oder Hönig / geuß darauf Regen-

gen-Wasser/das halb eingekocht ist / koch den Hönig mit dem Wasser/ biß derselbige zergangen. Dieses Hönigs nimm zwantzig Theil/ thue darzu Johannis-Beeren-Safft/und setze es hin/ daß es jähre; wann es ausgejohren / wirst du einen sehr annehmlichen Wein haben.

Num. 7.

Wie eine rechte Eiß-Gruben anzurichten.

Die Eiß-Gruben müssen an einem von der Sonne entlegenen Ort / nemlichen zwey oder drey Klaffter weit / nach dem Diameter, an einem gantz trockenen Platz/gegraben werden/ unten enger und oben weiter separirt, rund wie ein Fingerhut/nicht von Steinen / weilen sie nassen / sondern von Leimen / wiewol etliche sie mit Steinen machen / oder/wo es die Gelegenheit leidet / in Felsen einhauen / denn wo die Hitze oder Feuchtigkeit darzu schlägt / so wird das Eiß nicht lang dauren können. Die Tieffen macht man auch / nach Belieben / nach deme der Ort trocken oder feucht ist / nachdeme ist die Tieffen zu reguliren / dann wo es des trockenen Grunds halber seyn kan / sind sie / je tieffer sie sind / auch desto kälter. Ist der Grund sandigt und reisend / so muß die Gruben ausgemauret seyn ; ist er aber von zähen festen Leim / oder steinigt und starck / wird die Gruben nur mit Brettern und Strohdecken ausgefüllet / oder ausgefüttert. In drey Theile wird die Grube eingetheilet/der dritte Theil unten muß lär seyn/ wann es an einen abhängigen Ort seyn kan / muß es unten einen Ablaß haben.

Anderthalb Klaffter nun hoch / von den untersten Grund / werden (nachdeme man viel oder wenig Eiß hinein bringet / und die Last schwehr oder mittelmässig ist /) auch starcke oder mittlere Balcken/einer Spann breit von einander eingemauret/ oder eingemacht/auf diese legt man Stroh/und auf das Stroh wird im December und Januario/ wann es gar kalt trocken Wetter und nicht feucht ist/ im alten Monden/aus den Flüssen oder Teichen das Eiß Stuckweiß neben einander ordentlich eingeleget/mit Stroh wieder bedecket/ und also offt eine Lage Eiß/ so offt eine Lage Stroh/und also oben wieder mit Stroh zugedecket / doch dergestalt / daß die Wand von dem Eiß unberühret seye/ die entzwischen von untersten Boden etwann zwey oder drey Ehlen hoch abgesonderte Damme / dienen auch darzu/wann etwann laue Winde kommen/ daß das Eiß anfienge zu nassen/so treufft die Feuchtigkeit hinab in die Erden/da hingegen solte sie vom Eiß nicht abfliessen können / sie solches balden würde schmeltzen machen/das aber durch dieses Absehen verhütet wird. Etliche machen nicht so viel Wesens/legen nur ein altes Rad am Boden / oder Bretter / die nicht gar unten aufliegen/und an die Wand Stroh oder Eychene Stauden oder Laub. Etliche behalten es auch den Sommer durch in einem dicken Eychenen Faß/in einem kalten Keller/giebt aber wenig aus / und da man es in der angehenden Hitze am liebsten hätte / findet man am wenigsten. Wann die Eiß-Grube unter freyhem Himmel ist / so wird sie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen / und mit einem guten abhängigten Dach wohl darvon

unterschie-

unterschieden und eingedeckt / auch werden gegen Morgen / Mittag und Abends / Bäume oder Sträucher beygesetzt / damit die Sonne nicht eingreiffen und dem Eiß schaden könne / allein der Mitternachts-Lufft wird frey gelassen. Sind aber an statt der Bäume gantze Gebäu / die die Sonne aufhalten / so ist es desto besser.

Es werden diejenigen vor den Eiß gewarnet / die nicht allein solches in die Kühl-Wasser legen / sondern es gar in ihr Tranck werffen / und also darvon trincken / weilen es sehr grosse und schwehre Kranckheiten / als Colica / Magen-Wehe und Reissen verursachen kan; Dann wie eines Dinges Gebrauch mit vernünfftiger Mässigung der Natur anständig / also ist der Mißbrauch widerwärtig und verderblich.

Num. 8.

Digbii Experimentum im Sommer / das Wasser in ein Eiß zu verwandeln.

Man thut siedheisses Wasser in eine irrdene Flaschen oder anders Geschirr / das man vest zu machen kan / daß es gantz voll seye / vermacht das Mund-Loch dicht zu / damit keine Lufft heraus kommen kan. Hernach hänget man es also siedendheiß in einen sehr tieffen kalten Brunnen in das Wasser / so wird in kurtzer Zeit das siedendheisse Wasser aller zu Eiß werden / also daß das Geschirr wann man das Eiß haben will / in Stücke zerschlagen werden muß.

Num. 9.

Auf eine andere Art / Wasser in Eyß zu verwandeln.

Man setzet ein Glas Wasser in ein Becken mit Eyß / oder Schnee / eben als wann man ein Ey in Saltz leget / und macht ein starck Feuer unter das Beck / so wird das Feuer die Kälte von dem Schnee oder Eyß in das Wasser treiben / und es zu Eyß machen.

Sonsten wann man Schnee und Salpeter / in einem halbmässigen Krug thut / und setzt den auf einen Tisch / darauf Wasser geschüttet worden / und rühret den Schnee und das Saltz wohl mit einen Holtz in dem Krug um / so wird der Krug bald an den Tisch angefrohren seyn.

Num. 10.

Einen neuen Wein zu verwandeln / daß er einem alten gleich werde.

Wann man einen neuen Wein einem alten gleich machen will / so nehme man bittere Mandeln / deß edlen Stein-Klees jedes 2. Loth / Süß-Holtz 3. Untz / Lavendel-Blumen gleich soviel Aloë Hepatica 4. Loth / zerstosset solche Stucke untereinander / bindet es in ein reines Säcklein / und hänget es in den Wein. Probatum est.

Num. 11.

Ein acht-Eymeriges Faß mit Wein/ vermittellst zweyer lähren Fässer/ davon eines fünff/ das andere drey Eymer hält/ gleich zu theilen.

Es sind drey Fässer / A B C deren das erste A acht Eymer hält / das zweyte B fünffe / das dritte C drey. Das erste ist voll / die zwey andern sind leehr / dieselbigen acht Eymer sind in zwey gleiche Theile zu sondern / also/daß so wol in A, als in B vier Eymer seyen/ und daß durch zwey Fässer B und C Behuff. I. Aus A fülle man das C, und aus C lähre man es ins B, da werden in B drey Eymer seyn. II. Aus A fülle man wiederum C und lähre C in B aus / da werden in B fünff Eymer und in C einer seyn. III. Lähre man B in A und C in B aus / so wird in B auch ein Eymer seyn. IV. Aus A fülle man C, und C lähre man aus in B, da werden in B vier Eymer seyn / (dann vorhin war einer dariñen) und in A auch so viel verblieben.

A	B	C
8	5	3

Num. 12.

Ein Faß von zwölf Eymern gleich einzutheilen vermittelst zweyer Gefässe / davon eines fünff / das andere aber sieben Eymer hält.

Das Faß A sey voll/und halte 12. Eymer/B und C seyen lähr/ und B halte sieben / C aber 5. Eymer/

A	B	C
12	7	5

da

da ist die Theilung anzustellen / daß in A 6 / und in B auch 6. Eymer verbleiben.

I. Fülle man aus A das Gefäß C, und giesse es daraus in B, wiederum fülle C aus A und giesse aus C in B so viel als möglich / da werden in A zween / in B sieben / in C drey Eymer seyn.

II. Geuß B wieder in A und C in B, da werden in A neun in B drey Eymer seyn.

III. Fülle aus A wiederum C und giesse was du kanst aus C in B, da werden in A vier / in B sieben / in C ein Eymer seyn.

IV. Schütte B wieder in A, und C in B, da wird in B ein / in A aber eilff Eymer seyn.

V. Endlichen fülle aus A das C und giesse es in B, da werden sowol in A als in B sechs Eymer seyn.

Num. 13.

Ein Faß durch das untere Loch / da der Hahn oder Zapf ist / zu füllen.

Es seye das Faß A durch das Zapf-Loch B zu füllen. Stecke in das Loch B einen krummen Teuchel B C D dessen (Crus) Holzklotz C D höher seye als das Faß. Giessest du Wein durch D hinein / so wirst du das Faß anfüllen. Ist der Teuchel B C D gläsern und durchscheinend / so kanst du wahr nehmen / wie weit das Faß eigentlich lähr seye / dann der aus B fliessende Wein / wird im Holklotz C D so hoch seyn / als er im Faß ist.

Num.

Num. 14.

Ohne Eröffnung deß Spundes zu erfahren/ wie viel Geträncke aus einem Faß gezapffet.

Die Wirthe pflegen mit den Fingern an die Fässer zu klopffen / ohngefehr zu erfahren/ wie weit das Faß lähr / wir können es aber so genau finden / daß auch/ohne Eröffnung deß Spundes / wir mit der Kreyden / ein Strichlein an deß Fasses Boden machen können/welches eben so hoch stehe / als das Geträncke mit seiner ebenen Fläche. Nimm eine lange gläserne Röhren/wie bey A. B. zu sehen / binde sie mit einem Tuch an die Röhren deß Fasses / daß wann man den Hahnen auffreibet / nichts heraus lauffe/reibe die Röhren auf / so wird das Geträncke in die Röhren just so hoch steigen / wie hoch es in dem Fasse ist. Zum Exempel / das Faß stehe noch mit Getranck angefüllet/biß an das D./so wird der Tranck/der Bley-Waage nach / in der Röhren steigen biß in das C. / die Ursache ist / daß ein jeder Theil deß Wassers / oder anderer flüssiger Materie nicht weiter drucket/als an der Bley-Waage / daß wir dessen ein augenscheinliches Exempel geben / so setze ein hohles Geschirr / in der Form eines Harns so bey a b weit bey d aber enge / und also gestellet / daß beyde Löcher nach der Bley-Waage gerichtet: So man nun Wasser darein giesset/wird das Wasser bey E, das Wasser bey D nicht heraus treiben/ob es gleich schwehrer und grösser / sondern das Wasser wird so wol in dem D, als dem perpendiculo

diculo nachrucken / besiehe Portam in Pneumat. fol. 16. Dieses aber ist also deutlicher zu verstehen. Man stecket oben einen Triechter in die gläserne Röhren / schencket des Getrancks darein biß das Faß voll werde. Diß möchte nun die rechte Meynung seyn / wann das Faß oben keinen Lufft hat / daß es gantz solte erfüllet werden / etwas wenigers aus / doch lähr ohne Geträncke bleiben / will man anderst nicht sagen / daß in den Faß ein Vacuum gewesen seye. Dann der Lufft / so endlichen ob dem Wein bleibet und sehr gepresset ist in dem bucklichten Theil deß Fasses / wird den Wein nicht an seine Stelle lassen / er seye dann zuvor ausgetrieben / welches mit einen kleinen Lufft-Löchlein oben an den Faß geschehen kan.

Num. 15.

Ein Curioses Stuck / wie man mit einen Pergament Riemen ein jedes Faß Wein Bier oder Geträncke / es seye gleich groß oder klein / leicht oder geschwinde visiren / abmessen und ausrechnen solle.

Man macht von Pergament schmale Riemen / ohngefehr eines guten halben Daumens breit / leimet dieselbigen mit guten starcken Mund-Leim zusammen / also daß man eine Schnur von 25. biß 50. Schuhe haben / und darmit ein und andre Sachen abmessen / also auch zu dem Visiren der Fässer / solche mit sonderbahren Vortheil und Bequemlichkeit gebrauchen könte.

Diese

Diese Schnur theilet man aus von Schuhen zu Schuhen / hernach auch einen jeglichen Schuhe in zehen Zoll / und einen jeglichen Zoll ferner in zehen gleiche Theile. Unterscheidet mit gewissen Zeichen die Schuhe / Zoll und zehende Theil der Zoll / lässet hernach von einem Drechsler aus gutem Buchs-Birn-oder andern saubern harten Holtz eine runde Capsel oder Büchsen drehen / damit man die Schuhe / nach Anweisung der Figur / heraus ziehen / und wiederumb hinein winden / auch selbige bequem bey sich im Sacke tragen könne.

Hernach lässet man ein Wein-Faß eichen / auf das fleisigst / und darauf zeichnen / wieviel Fuder / Ohme / Viertel / Maaß / halbe oder Eckt-Maaß selbiges halte. Hernach misset man mit dieser Schnur umb das Faß nach der Länge / wie dann auch die Dicke des Bauches über den Spunden herumb / also auch / daß sie just von der Mitten des Bodens und Mitten der Dicke zusammen gehen / addiret die Summa der Werck-Schuhe / Zölle und zehende Theile der Zölle mit Fleiß zusammen / diese Summa nun behält man allezeit zum Fundament / nach welchem man alsdann alle andre Fässer abmessen / und den Inhalt folgender Gestalt finden kan.

Wann man darnach ein Faß mit Wein oder Bier hat / welches man kauffen oder verkauffen will / und solches nicht visiret oder geeichet worden ist / so misset man mit gedachter Schnur dieses Faß auch nach der Länge und Dicken in allen Stücken / gleich wie voriges / setzet es hernach in die Regel Detri, und spricht / so viel Schuhe / Zoll und ze-

hen Theile eines Zolles hat das vorige erste Faß gegeben/ an Fuder/ Ohmen/ Viertel/ Maaß/ halben und Echt-Maasen: Was giebt das andere Faß/ so man jetzo kauffen oder verkauffen will? So wird im Facit der gewisse Inhalt heraus kommen. Also kan man auf diese Weise mit allen andern Wein-Fässern procediren und handeln.

Num. 16.

Bericht etlicher Dinge/ so da von vielem Wein-Trincken die Trunckenheit verhüten/ und einem keinen Rausch zukommen lassen sollen/ nebenst unterschiedlicher Secreten/ welche verursachen sollen/ daß man den Wein hasset/ mit beygefügten Ursachen/ warumb ein Trunckener gemeiniglich alle Dinge gedoppelt siehet/ warumb auch zwey Dinge einem Vollen bedeuten drey zu seyn.

Es ist das überflüssige starcke im Schwang gehende Wein- und Wett-Sauffen/ so bey den Alten/ wie gleich eingangs gedacht/ schon gebräuchlich gewesen/ und biß dato noch nicht gar abgeschaffet worden: Dann dieses ist bekannt/ daß die Trunckenheit allbereit aus vieler teutscher Fürsten-Höfen gantz verwiesen seye. Doch/ wann einer durch einige Gelegenheit bey einer Gasterey/ oder sonsten dergleichen Begebenheiten stärcker trincken müste/ so wird er durch solche Mittel sich der Füllerey enthalten können/ welche Porta Cardanus, Wecker/

und

und andere aus verschiedenen Authoribus zusammen getragen haben.

Die Medici melden/ es helffe wider die Trunckenheit/ so man Honig/ Zucker/ oder andere süsse Sachen/ehe man trincket/zu essen pfleget: Und den/ der truncken worden/ sagen sie/ solle man zum Brechen bewegen/ und ihme eine warme Brühe/ mit Honig vermischet/ zu essen geben/ so werde er von Stunden an wieder nüchtern werden/ dann das Brechen wehre und verhindere das Auffsteigen der Dünste in das Haupt. Es ist ingleichen eine sehr wunderbare Medicin, deren sich des Brusii, (so Kaysers Tiberii Sohn) Leib-Medicus gebrauchte/ dieser/ ob er gleich den Sauff-Preiß hatte/ daß er mehr Wein tranck/ als keiner zu seiner Zeit in Rom/ und ob er schon mit den grösten Säuffern certirte/ wurde er doch niemahlen truncken/ also daß er sich nicht verwuste/ oder den Verstande verlohre/ worüber sich dann jederman zum höchsten verwunderte. Hernachmahls aber erfuhre man/ daß er im Gebrauch hatte/ so er zu einen solchen Panquet oder Sauff-Gelach gehen wolte/ also zu trincken/ (wie nun gemeldet) aß er zuvor fünff oder sechs bittere Mandel-Kerne/ deren Eigenschafft und Krafft verhinderte/ daß ihme der Wein nicht den Verstand schwächete/ wie solches nachmahls die Erfahrung bezeuget. Dann als man ihme folgends solche zu essen verbotte/ und er/ nach Gewonheit anfienge zu trincken/ wurde er auch truncken/ gleich wie andere.

Daß die Mandeln diese Eigenschafft haben/ bestättigen auch Plinius und andere Medici, glei-

che Krafft schreiben sie auch den Pfersing-Kernen zu. Item/ so man in ein Glaß voll Getränck/ Pfersing-Blätter oder Pontischen Wermuth/ und andere bittere Sachen leget/ welche dann durch den Urin die wässerichten Feuchtigkeiten austreiben.

Africanus bey dem Porta befiehlt auch vor der Mahlzeit und dem Zechen drey oder vier bittere Mandeln zu essen/weilen sie trocknen und die Feuchtigkeiten verzehren/ wie auch die Weinsucht oder Wein-Geruch vertreiben. Sintemahlen der Dunst anders wohin und nicht in das Hirn auffsteiget. Auch wird hierdurch der Wein verhindert/ in die Adern einzuschleichen. Man will auch fast gleiche Würckung dem Rettig zuschreiben/ so man selbigen isset/ ehe man trincket/ und diese Medicin solle Androcydes erfunden haben.

Man sagt auch/ daß das braune Kohl-Kraut (Brassica genannt) wider die Trunckenheit dienen solle/ sowohln wann er nach als vor dem Trincken genossen wird. Die Egyptier und Sybariten gebrauchen sich insonderheit des rothen und gesottenen Kohls/wie Athenæus meldet/deßgleichen auch die Teutschen an etlichen Orten zu thun pflegen. Dennoch solle am besten seyn/ wann er in einer Brühe eingetruncken wird/ wann er aber gesotten ist/ solle man sich dessen vor der Mahlzeit gebrauchen/ es solle aber der Kohl diese Eigenschafft haben propter antipathiam, so er mit dem Weinstock hat.

Die Alten haben/ die Füllerey zu vertreiben/ zu Ende der Mahlzeit Salat aufgestellet/ weilen er

eine

eine grosse eingepflantzte Kühlung in sich hat / welches an vielen Orten noch im Gebrauch ist.

Porta will haben / der Lauch vertreibe die Füllerey / und wer Saffran zuvor genossen / empfinde keine Trunckenheit. Und sollen auch die Rosen / Violen und Epheu zu Kräntzen gewunden und auf den Kopff gesetzt / den Rausch hintertreiben.

Cardanus lib. 8. Variet. cap. 44. spricht / das diese Stücke der Trunckenheit widerstehen / wann man sie zuvor wohl käuet / nemlich Wermuth / Mandeln und Kraut-Stengel.

Cato beym Porta heisset / man solle zu Anfang und Ende der Gasterey vier oder fünff rohe Kohls-Keimen oder Sprüßling essen / meldend / das hintertreibe beydes / so wohl den Rausch / und lösche auch die Hitze des Weins ab / und mache / als wann einer weder bey dem Essen oder Trincken gewesen wäre. Und sagt auch über das / die Egypter haben vor allen Speisen gekochten Kohl gessen / und sich alsdann hierdurch zum tapffern Sauffen bereitet. Auch haben sich die Sybariter / deren verschwenderisches Wolleben zu einem Sprichwort worden / ehe sie anfiengen einander aus Gläsern tapffer eines bescheid zuthun / mit Kohl-Essen / wie schon gedacht / versehen und verwahret / nach Bezeugung des Timæi bey dem Porta in seinem 14. Buch Mag. Natur. cap. 22. eben dieses Mittel wird auch von andern vorgeschrieben.

Alexius Pedemontanus part. 1. lib. 1. in den Geheimnussen zu Ende / bringet ein anders bewährtes Mittel wider die Berauschung hervor / mit diesen Worten / ehe man isset / oder zur Tafel sitzet /

tzet / so nimb eine Viertelstunde vorhero zween oder drey Pfersing-Kern / oder aber gemeine bittere Mandel-Kern ein. Hernach wann du aus einem Geschirr Baum-oder süsses Mandel-Oel getruncken / so trincke und esse alsdann nach Belieben fort / doch daß du dich nicht überfüllest. Sonst wann du dich also übernimmst / wirst du den Kopf und Magen beschweret und überladen befinden / da trinck ein wenig weiß Kraut-Safft / mit zimlichen Zucker vermischt: Wann du nun solches eingenommen / so wirst du dich so wohl darauf befinden / als wann du nicht getruncken hättest. Dieses ist ein Geheimnuß / wormit viel ihre Gesundheit und Reputation erhalten haben.

Noch ein anderes Mittel bringet aus dem Alexio Weckerus herfür / mit diesen Worten: Nimm den Safft von den weiß-Kraut-Stängeln / scharff Granaten-Safft / jedes zwey Untz / Essig ein Untz / lasse es eine Weile miteinander sieden / und mache einen Syrup daraus / darvon nimm eine Untze ein ehe du trinckest.

Etliche gebrauchen See-Saamen-Körner / andere igniolivam, welches sie vor Tag zu trincken pflegen. Dann dieses breitet aus die Harn-Gänge / erweitert die Gedärme dermassen / daß / was man trincket / bald durch den Leib gehe / wann man sich nur nicht mit überflüssiger Speise überladet. Etliche nehmen zwey Untzen Baum-Oel / die Vasa urinaria damit auszudehnen / insonderheit solle / wie obgedacht / das bittere Mandel-Oel den

Men-

Menschen nüchtern erhalten. Ingleichen haben auch die Physici viel Mittel erfunden / dem Wein seine natürliche hitzige Krafft durch zufällige refrigerantia Feuchte und Kälte zu dämpffen und zu benehmen. Wie dann die alten Bachus-Brüder zu dem Ende Kräntz von Hedera oder Epheu getragen / massen Plutarchus berichtet / der es auch für gut hält / daß die Hitze des Weins durch die Kälte dieses Krauts gedämpffet werde. Ja / Tertullianus beglaubets / das der Epheu dem Hirn wider die Schlaff-Sucht diene / die aus Trunckenheit des vorigen Tages entspringet / durch eine trockene Krafft / welcher vor der Trunckenheit bewahret / wann er auf das Haupt geleget wird.

Etliche setzen / wie obgesagt / Kräntze von Rosen oder Violen auf die Köpff / weilen / wie Plutarchus an gedachtem Orte meldet / deren Geruch das Haupt wider die Trunckenheit beschützet / indeme er die Nerven und Empfindlichkeit einnimmt. Ovidius lobet auch sehr die Hüte oder Kräntze von Mund-Holtz gemachet.

Der Stein-Amethist, so dannenhero auch seinen Nahmen hat / das Meel von Bims-Stein / oder Bocks-Lunge / solle eben so wohl diese Würckung haben.

Etliche gebrauchen / ehe sie trincken / einen Bissen Brod / welcher wohl in Honig gedunckt / dann es nimmt dem Wein die Stärcke / und vertreibt die auffsteigende Dämpffe.

Andere brauchen kalt zusammen-ziehende und purgirende Sachen/ als Citronen/ saure Pomerantzen/ Lemonien/ saure Weinbeer ꝛc. Aristoteles hält dafür/ daß der gesottene Wein nüchtern erhalte.

Die Trunckenen wieder nüchtern zu machen.

Man pfleget ihnen die Fuß-Sohlen nur mit Saltze zu reiben.

Man findet über diese noch viel andere Mittel für die Trunckenheit / die ich aber zu melden unterlasse/ um mit unnöthiger Weitläufftigkeit nicht verdrießlich zu seyn.

Nur dieses noch zum Beschluß/ daß ein Trunckner bald wiederum nüchtern werde.

So gebe man einen Trunckenen gekochten Köhl/ Leb- oder Pfeffer-Kuchen zu essen.

Oder gebe ihme einen guten Trunck sauern Essig zu trincken/ oder man gebe ihme gekochten Köhl/ mit Essig und Oel/ wie einen Salat bereitet/ zu Essen.

Nun folget auch / wie man einem den Wein erleiden möge.

Will man einen/ der allzusehr Wein trincket/ solchen erleiden / so solle man den Safft der aus den Reben triefet/ so man sie geschnitten / nehmen/ und einen solchen Weinsauffer unter den Wein mischen/ daß er nichts darum wisse/ so vergehet ihme der Lust zum Wein-Trincken.

Oder man nehme drey oder vier lebendige Ahle/ er-

le/ersäuffe solche in den Wein / und gebe den Wein solchen Sauffer zu trincken.

Plinius schreibet/so man einen zimlichen Trunck Wein nehme / und Eyer von Heuschrecken darunter mische/solle deme/der solchen trincket/ der Wein so zuwider werden / daß er dessen nimmermehr begehren wird.

Und eben gleiche Würckung solle erfolgen/ so man die Schnäbel von Schwalben zu Aschen brennet / selbige in Wein/mit Myrrhen vermischet/hinein wirfft / und einem zu trincken giebet. Diß Remedium, hat Horus der Assyrische König probiret/und durch die Erfahrung wahr befunden.

Was die Ursache der Trunckenheit seye.

Es ist ja bekannt/daß ein Mensch truncken werde / wann er gar zuviel Wein oder Bier trincket : Wie es aber komme / daß der Wein oder Bier die Leute so truncken machet/weiß nicht jedermann. Ich halte dafür / daß solches nicht herrühre von der Feuchtigkeit / dann wann einer gleich noch soviel Wasser oder Kofent trincket / so wird er doch nicht voll. Es kan auch nicht zugeschrieben werden der Wärme/dann wann die voll macht / so würde man auch truncken werden / wann man Ingwer / oder Pfeffer / oder andere Gewürtze esse / sondern es kommt die Trunckenheit von der Fermentation, da die innerlichen Partes deß Gehirns / und das vörderste an den Spann-Adern verstopffet werden/ also / daß weder die äusserlichen noch innerlichen

Sinne / ihr Ampt verrichten können. Diese Fermentation aber entstehet von denen subtilen Cörperlein / welche in der warmen und feuchten Materie sind/also daß die Feuchtigkeit von der Wärme beweget / zertrieben / und in die Höhe gebracht wird. Daß dieses die rechte Ursache sey/erhellet daher / dieweilen man auch truncken wird von Meet / der aus Wasser und Hönig zubereitet wird / da doch weder das Wasser noch der Hönig / für sich selbsten truncken machet. Ja die Alten pflegten/ wie oben gedacht/solches nur wider die Trunckenheit zu gebrauchen ; daß auch die Wärme bey dieser Fermentation viel thue/kan man daraus ersehen / weilen diejenigen Sachen/so Trunckenheit verursachen / warm sind ; und weiln auch vermittelst der Wärme / die Fermentation in andere Cörper sich begiebet. Also gehet das Meel in die Höhe/wann warm Wasser daran gegossen / und es an einen warmen Ort gesetzet wird / wie die Erfahrung bezeuget.

Num. 17.

Warum die Trunckenen Leute nicht wohl sehen können.

Zu dem Sehen/ werden viel Dinge erfordert/ als nemlichen Anima sensitiva, eine Sinn-Seele/ welche die Causa efficiens, oder die Urheberin und würckende Ursache deß Sehens ist: Dann wann die nicht da ist / so kan auch ein Ding nicht sehen/ dahero die verbliechenen Cörper nicht sehen können/ weiln sie entseelet. Zum 2. werden erfordert die Spi-

Spiritus, als die vornehmsten Instrumenta und Werckzeuge / durch welche die Seele all ihr Thun verricht/im Sehen/Hören/Fühlē/Riechē/Schmecken/Bewegen und andern Würckungen. Wann diese nun nicht vorhanden/ oder nicht recht beschaffen/ oder in gutem Stande sind / so kan auch die Seele ihre äusserliche Würckungen nicht haben / dann gleich wie ein Schmid nichts kan verrichten ohne Hammer und Amboß/ ein Tischer nichts ohne Hobel/ und andern Werckzeuge; also kan auch unsere Seele nichts würcken und thun / ohn ihre Instrument / dergleichen unter andern die Spiritus sind. Drittens/gehöret zum Sehen/externum Organum oder das Auge / ohne welches einer eben so wenig sehen kan / als ohne die Ohren hören. Es muß aber das Auge/weder innerlich noch äusserlich einen Mangel haben / sonst wird das Sehen verhindert. Vierdtens/ ist zum Sehen nothwendig Objectum, oder ein Ding/das man siehet/ und dieses ist entweder Liecht oder Farbe / dann alles / was wir sehen / muß entweder liecht oder farbicht seyn/ wiewohl die Farbe auch nicht kan gesehen werden/ ohne das Liecht. Letzlichen gehöret auch darzu species sensilis; was aber dardurch verstanden werde/ ist etwas schwehr und subtil / darum will ich es anjetzo nicht berühren / weilen es auf unsere Frage nicht nöthig. Was nun die Trunckenen anbelanget/ so haben zwar dieselben ihre Seele / sie haben ihre Augen / sie haben auch öffters ein bequemes Objectum für sich/welches sie wollen ansehen; aber dennoch treffen sie es nicht / und sehen es nur oben hin mit halben Augen an. Woran liegt nun die Ursache? an nichts anders/als an den Spiritibus, wel-

che nicht recht qualificirt / und in das Auge / die Seh-Nerven gehen können / dann wann ein Mensch zuviel trinckt / so steigen die Vapores über sich/nehmen das Gehirn ein / und perturbiren dasselbe. Wann nun das Gehirn von den Vaporibus, oder groben Dünsten angefüllet/ so werden die Spiritus animales, welche in dem Gehirn generiret / zugleich obtundirt und verhindert / daß sie nicht ihren freyen Gang zu den Augen haben kõnen/ und dahero wird das Gesicht stumpf / und kan nicht sehen/ als sonst/wann das Gehirn unperturbiret ist.

Warum einen Tunckenen / so er ein Ding anschauet/solches doppelt zu seyn scheinet.

Aristoteles im dritten Theil seiner Problematum und Avicenna in 6.ten Buch/von den Thieren setzen die Ursache / warum einen Trunckenen/ so er ein Ding anschauet / solches gedoppelt zu seyn scheinet / und wiewohl gedachte Authores viel und unterschiedliche Ursachen anziehen / einer von diesen / der andere von einem andern Fundamento, warum solches geschehe / will ich doch deren nur etzliche melden. Die erste Ration giebt Aristoteles an besagten Ort und meldet / daß in dem Trunckenen / wegen übermässiger Hitze / die Dünste deß Weins/ welche gegen dem Hirn aufsteigen/ die subtilen zarten Nerven und Aederlein sich allzustarck bewegen / und wegen der Gewalt solcher Dünste / werde der Verstand dergestalt alteriret / daß die Kräfften deß Gesichtes / oder die Spiritus-Visuales, sich von ihrem Ort moviren und verunruhigen/

und

und dieses ist die Ursache/daß dann diejenigen Dinge/so man siehet/scheinen als bewegten sie sich mit mehrer Behendigkeit/alldieweilen sich das Organum des Gesichts besagter massen beweget/derowegen nimmt der Sensus communis (oder die gemeine Sinnlichkeit) die Bildnussen/derer also verdoppelten und vermehrten Dinge an/welche ihme die eingebildete Bewegung also scheinend machet/als ob deren zwey oder mehr wären/dann weilen die Bewegung/ausser der Ordnung/so geschwind und unempfindlich ist/scheinet es/als wann das Gesicht zwey Objecta auf einmalen an sich nehme/ob es gleich mehr nicht dann eines vor sich hat/dann das Gesicht eine doppelte Erscheinung an sich genommen/massen denn derjenige eine Prob thun und erfahren kan/der einen Finger auf die Augen leget/und selbige hin und wieder beweget/selbigen wird beduncken/als ob sich dasjenige Ding/so er ansiehet/bewege. Avicenna gibt eine andere Ration oder Grund-Ursach/sagend/es geschehe darum/daß/in deme demjenigen/der truncken ist/die feuchten Vapores oder Dünste des Weins über sich in das Haupt steigen/füllen und vergrössern sich die kleinen Nerven und beyliegende Musculi, so zu den Augen gehen/von derselben Feuchtigkeit unordentlicher Weise/und dieses geschicht in einem Aug mehr als in dem andern/und dadurch ziehet es das eine Auge mehr über sich/das andere aber mehr unter sich/dahero kommet es dann/daß die Gesichts-Strahlen nicht zugleich vor beyden Augen/oder durch eine gleiche Linie auf das Objectum, oder vor sich habende Ding fallen; und also geschichts/daß die Objecta derer Dinge/so man ansiehet/je-

dem Auge absonderlich vorkommen / scheinet / als ob ein Ding zwey seyen / indeme der Sensus communis von einem Objecto allein zwey Figuren oder Schein an sich nimmet / dieweilen durch überflüssige Feuchtigkeit der Augen / das Gesicht / gleich als in einem Fisch-Weyher schwimmet. Dieses kan auch jemand probieren / so er den Finger an dem Ende eines Auges / oder in dem Augenwinckel ansetzet und den Augen-Deckel in die Höhe schiebet / da dann durch solche Krümmung / oder in die Höhe-ziehung der Nerven des Auges / ihme vorkommen wird / als ob das Licht / welches er vor sich stehen siehet / zween Schein hätte / und also werden ihme auch alle andere Dinge gedoppelt vorkommen. Mich deuchte / sprach der stoltze Pentheus, ich sehe zwey Sonnen und zwey Thebos.

Dergleichen seltzsame Fantaseyen kommen den Trunckenen vor; Es beduncket sie / spricht Seneca, daß alles wie in einem Würbel herum gehe / die Balcken sich bewegen / und die Häuser sich wie eine Winds-Braut drehen / sie meynen / Bäume und Berge gehen fort. Sie gedencken / spricht der H. Ambrosius, sie seyen auf allen Seiten mit Bergen beschlossen. Wo sie Hunde sehen / so müssen es ihnen Löwen seyn. Sie erschrecken / sie träumen wachend / ihre Ohren sind vol Thons eines brausenden Meers / schreibet Basilius. Bisweilen so beduncket sie / die Erde erhebe sich / und die Berge hupffen und springen rings umher. Wo findet man ein Thier / das ein schwächer Gesicht und Gehör hat / als eben ein Trunckener? Er kennet seine nächsten Freunde und Hauß-Genossen nicht / Fremde siehet er für Einheimische / und Einheimische für Fremde an. Er wandelt offtmalen

malen in Schatten / als wäre es ein gefährlicher Ort. Und das noch mehr ist / so nimmt der Wein die innerlichen Neigungen des Gemüths dermassen ein / daß / nach Meynung unsers Lehrers Basilii, die Traurigen dadurch frölich werden / und die Frölichen traurig. Der Wein verändert gleichfalls / wie Plutarchus schreibet / die Sitten und Complexion, secundum Varietatem objectorum, als: die Geradesten macht er träge / die Faulen aber frisch und beweglich / gleichwie das Feuer / welches das Eiß zerschmeltzet / und das Saltz hart machet.

Num. 18.

Ein gut Remedium wider die Trunckenheit.

Wer mit Vollsäuffern umgehen muß / und von ihnen zum Sauffen gezwungen wird / der esse nur / (wie oben zur Gnüge gemeldet worden) bittere Mandelkerne / so wird er nicht truncken / allein daß er offt Urinam reddiren muß.

Oder / Brauche Oleum Sulphuris, oder alle Tage Morgens einen Löffel voll süsses Mandel-Oel / oder einen Eß-Löfel voll Gardseer-Baum-Oel / oder esse Oliven mit Brod.

Oder / brauche Trium Piperum.

Oder / hänge einen Amethist an / biß auf den Nabel / darvon hat auch dasselbe Edelgestein seinen Nahmen. Besiehe Mizald. Cent. 2. Aph. 12.

Oder / Nimm rothen Kohl-Saamen / zerreibe solchen / und geuß einen Löffel voll bitter Mandel-Oel daran / rühre es um / und trincke es also hinein / das Oel schwimmet oben in dem Magen /

und

und hält die Vapores oder Dünste auf/daß sie nicht hinauf in den Kopff steigen / und truncken machen können.

Besihe Mizald. Cent. 5. Aphor. 99. Cent. 3. Aphor. 37.

Dieses thut auch das Magisterium Perlar. wann man dessen ein wenig trincket / wann man truncken ist / so schlägt es die Vapores, die sonsten hinauf in den Kopff steigen / alle unter sich / und wehret der Trunckenheit. Item/der Geruch blauer Violen.

Barthol Angl. schreibet lib. 16. cap. 35. daß das Edelgestein Dionysius genannt/ vor die Trunckenheit gut seyn solle.

Diß schreibet er auch vom Wermuth lib. 17. cap. 12. wann man nüchtern Wermuth-Bier trincket.

Item/ von Æthite oder Adlerstein cap. 16. cap. 19.

So solle auch Myrrhen-Blüth / Myrrhen und zertruckte Raute gut dafür seyn.

Etliche trincken früh nüchtern Milch oder Wasser einen Trunck oder drey.

Wer vom Wein oder sonsten truncken gewesen / und ihme des andern Tages darvon sehr übel ist/ das ihme auch eine Ohnmacht zugehet.

Derselbe trincke nur warmen Wein/gewürtzt oder ungewürtzt / es wird ihme bald besser werden.

Oder

Oder nimm Zimmet-Rinden/ Muscaten/ Cubeben/ Galgant und Muscaten-Blühe/ mache einen Claret darvon/ und trincke ihn.

Oder siede Ingwer und Quitten-Safft in einer Maaß Weins/ thue Zucker darein/ seyhe es durch ein Tuch und trincks.

Ich weiß einen guten Theophrastiner/ der allezeit/ wann er in Wein so hart gezechet/ auf den Abend/ ehe er zu Bette gieng/ einen guten Trunck frisch Brunnen-Wasser truncke.

Wann auch ein trunckener Mensch des Abends/ ehe er zu Bette gehet/ gut gewürtztes Quitten-Brod isset/ so schliest sich der Magen und thut einem folgenden Tages früh das Haupte nicht wehe.

Wer hart in Wein gezechet und des andern Tages sehr kranck ist/ der nehme Myvæ Cydonior. 3. Untz/ Zimmet-Wasser 1. Untz/ vermische es untereinander/ zu einem Trunck.

Das beste Remedium wider die Trunckenheit wäre/ wann sich einer brechen kan/ dann das bringet alles übrige und böse aus dem Magen. Welches aber eine grosse Sünde ist. Wer sich aber nicht brechen kan/ der trincke Kosent und kalt Wasser/ wann es nur der Magen leiden will/ dann diese drey Dinge lindern des Weines Hitzigkeit und lindern die Volligkeit/ darnach solle man sich zu Bette legen/ wohl ausschlaffen/ und das hinterstellige im Magen durch des Schlaffes Wärme vollend verkochen und verdauen.

Etliche wollen den Trunck auslauffen oder tantzen/ etliche halten es für ein gut Recept, wann

man des folgenden Tages wieder anfähet zu fressen und zu sauffen / richten aber darmit wenig aus / und thun ihnen auf diese Weise mehr Schaden dann Frommen: Wann aber der Leib zuvor von übrigem Fressen und Sauffen erlediget / und darnach ein wenig exercirt und geübet würde / möcht einem vielleicht etwas frommen. Etliche trincken des Morgens Brandewein / und wollen darmit die Cruditates Ventriculi weg bringen / aber ein eingemachter Ingwer wäre besser: Dann ein Spiritus entzündet den andern / und wann Feuer zu Feuer kommet / so machet man übel ärger / dann man will einen Ort heilen / und schadet an andern zweyen und mehr Oertern vielmehr. Der eingemachte Ingwer bleibet im Magen allein und verrichtet darinnen was er zu verrichten hat. Weme des Morgens oder zu Nachts sehr dürstet / der esse ein Wasser-Suppen / oder ein Süpplein von geringen Biere.

Wer nicht bald oder leichtlich truncken werden will / der esse nicht viel unter dem Trincken / dann das Essen im Magen hält die Austheilung des Trannckes auf / daß das Geträncke nicht so balden zur Blasen kommen und seinen Ausgang haben kan.

So muß auch einer im Anfang nicht zu gierig seyn auf den Trunck / und zu jähling ein Glaß oder etliche nach einander in sich giesen / wie etliche pflegen. Dann jählinge Sprünge seynd nicht gut / und wer den andern jagt / der muß selber mitlauffen / und wer balden über einen Hauffen in sich geust / der füllet

füllet bald den Leib und das Haupt/ und muß hernach desto zeitlicher ausspannen.

So muß man auch nicht mancherley Geträncke durch einander in sich giessen/ bald Wein/ bald Bier / dann das machet leichtlich truncken/ es seye dann/ daß ein Tranck den andern temperirte/ linderte und mässigte: Als wann man starcke hitzige Weine trincket/ so mag man bißweilen einen guten Trunck weiß Bier zur Löschung des Weins unter trincken/ sonderlich zuletzt/ so es zum Abzuge gehet.

Ein gut Recept für die Trunckenheit.

℞. Cardobenedicten/ Wermuth/ eines jeden 3. Hand voll/ Müntz 2. Hand voll/ koche es miteinander in genugsamen Wein und reinen Brunnen-Wasser â parte æqua lib. vel ℔ iij Spicæ & Indicæ 2. q. Agarici 1. q. Colatura, coquantur cum Saccharo q. s. ad debitam Syrupi consistentiam. Diß solten die Apothecker also in den Apothecken allezeit fertig haben/ daß es die Leute abholen wann sie es bedürfften / wer es bedarff/ der hole es nur 1. Loth. Wann sich die Sauffer in mitternächtigen Ländern übersoffen haben / und des Morgens Bier-kranck seynd / nehmen sie ein klein Gläßlein voll Wein/ mit welchem sie die Kranckheit verursachet haben/ machen solchen mit diesem Syrup süß/ und trincken es aus/ das macht sie wieder lustig/ stärcket ihnen den Magen und die Kräfften/ so durch die Trunckenheit sind geschwächet worden / besiehe Mizald. Cent. 2. Aph. 91. Cent. 9. Aphor. 6.

Wie man durch den Wein erfahren kan/ cujus Complexionis einer seye.

Wann einer erfahren will/ welcher Complexion einer seye / so gebe er ihme nur Wein zu trincken/ daß er truncken wird/ quia Vinum attemperatus temperamentis bibentium, vinum miscetur utentium darumb kan man dadurch bald erfahren/ was vor einen Hasen einer im Busen hat/ mit langen oder kurtzen Ohren. Dann wann ein Melancholicus viel Wein getruncken hat/ so weinet er / oder betet / oder speculiret / und sind die wercklichsten Leute. Wann die Cholerici die Nasen begossen haben/ so wollen sie hauen und stechen/ die Sanguinei wollen tantzen oder buhlen / die Phlegmatici schlaffen und sind faul. Ut sunt homines, tales eorum sunt mores inebrietate. Quia humores calefiunt & exundant Vino, & cient postea tales motus & gestus. Der Wein ist ein rechter Spührhund/ Canis sagax odorus & odorisequus. Er schlägt an und jaget den verborgenen Hasen heraus ins flache freye Feld/ da seynd dann die Winde hinter ihm her/ ziehen ihm sein Fell und flicken ihm seinen Peltz ἐν οἴνῳ ἀλήθεια: In vino veritas. Der Warheit Schein/ ist in dem Wein.

Des Curieusen Keller-Meisters Dritter Theil/

Vom Bierbräuen/

Wie man nemlich das Maltz zu dem Bräuen verfertigen/ das Bier recht gut/ währ- und schmackhafftig machen/ und wann es etwann schadhafft worden/ wieder zu recht bringen solle.

Samt einem Unterricht

Von Zubereitung allerhand Medicinalischer Kräuter-Bier/ wider allerley Gebresten und Kranckheiten des Menschen.

Caput. I.

Vom Bier/dessen Namen/Erfinder/ Natur/Krafft/Lob und Nutzen.

Dieweilen der Grundgütige/Allmächtige und Allweise GOtt/aus grosser gnädiger Güte/Mildigkeit und Vorsorge (dafür wir ihme hertzlich Danck sagen) dem Menschlichen Geschlechte/damit es zur Erhaltung dieses zeitlichen Lebens an nichts mangeln und gebrechen sollte/an statt des Weins/diesen gar gesunden Getranck des Biers/so aus Getreydig/Hopffen und Wasser bereitet und verfertiget/nicht allein denen Septentrionalischen oder Mitternächtischen Landen/da kein Wein wächset/verliehen und gegeben/sondern auch in Teutschlande/und nicht nur in den Niederlanden/Frießland/Westphalen/Hessen/Thüringen/Sachsen/Bajern/Pommern/in der Marck und andern dergleichen sehr vielen Nationen/darinnen/wie bewust/kein Wein wächset/sondern auch am Rheinstrom/Elsaß und andern Orten/da die köstlichsten und edelsten Weine wachsen/als einen gesunden und nutzlichen Tranck aufkommen/und bißhero in stetem Gebrauch gelassen/und weilen wir Teutschen

nicht allenthalben Wein haben / so pflegen wir/ an statt des Weins / Bier zu bräuen/ darum es auch Aristoteles und Suidas Gersten-Wein/ oder Wein aus Gersten gemacht/ genennet.

Den Namen des Biers belangend / heist es in Griechischer Sprache ζυθὸς, Zythum oder Zythus, quasi Compositum ex Gith, so die Alexandriner zum Bier gebrauchet/ wie Galenus meldet; Es ist aber Gith ein Saamen/ den sonsten die Griechen (als denen Völckern die erstmalige Erfindung des Biers zugeschrieben wird) Μελάνθιον, Melanthion nennen / in den Apothecken heisset man es Nigellam, (das mag man im Plinio lib. 20. cap. 17. und in Theophrasto de histor. Plant. lib. 1. cap. 22. Dioscor. lib. 3. cap. 83. und an andern Orten mehr nachschlagen/ (welches Gewächse etliche für den wilden schwartzen Coriander halten. Nun sind etliche die das besagte Gith, für ein Kraut/ etliche aber für einen Saamen halten. Die Lateiner sprechen es in Masculino und Neutro genere aus/ Zythus sive Zythion. Etliche wollen gar ein Cimbrisch Wort daraus machen / als Zythus quasi Zuthor, hoc est caput svave Zuth Svet. oder süß/ dulce.

Es wird das Bier auch in Latein Cerevisia, quasi Cereris Vinum, Ceres. Wein oder Cereris Wein genannt; die Hispanier nennen es Cælia & Ceria, à refrigeratione & Cerere Köhlen/ leniter & svaviter refrigeratur. Polonicè, oder Polnisch/ heisset das Bier Bybo, oder Bywen / Bie / quasi pube offer Ehr/ honorem vel Bey/ Bi/ apud, ut cum dico By ju / bey Euch und Ehr bey Ehren;

Ne

Ne excedas modum in bibendo. So viel von dem Namen des Biers.

Von dem Erfinder des Biers.

Scribunt Sabarium ſive Zagræum Jovis & Proſerpinæ filium Cereviſiæ primum authorem fuiſſe. Quidam ab Ægyptiis hoc inventum referunt, die haben es Zythum und Curim genennet/ Sabarium autem olim Cimbri Baccum vocabant, à Sat, Saat, ſementis, quod pro frumento accipitur, & Baden/ quod Cimbri dicunt Bajen lavare, macerare. Sabaria apud ipſos eſt frumentum maceratum. Colerus in ſeinem ſchönen Haus-Buch gedencket darvon alſo; Mancher bekümmert ſich auch darum/ wer das erſte Bier ſolle gebrauet haben. Ich finde in Diod. Sic. daß es Oſoris, der Gerechte/ wie man ihn da pflegt zu nennen/ gethan habe. Dann der treffliche Held/ der viel groſſe Thaten gethan hat/ daß man ihn Monarcham Orbis genennet/ und ſeine Schweſter die Iſis/ ſind in Welſch- und Teutſchland geweſen/ die das Bierbrauen erfunden/ und in Welſch- und Teutſchland gebracht haben/ ſonderlich die Iſis/ die zur Zeit Herculis Alemanni heraus in Schwabenland kommen/ und wo ſie geweſen/ allen Leuten viel Guts gethan/ und alle ihre Künſte liberaliter communiciret haben/ darum will ich auch glauben/ daß die Teutſchen ſo gerne gut Bier trincken.

Nachdeme wir nun vernom̃en/ woher das Bier ſeinen Namen/ auch wer es erfunden haben ſolle/ wollen wir auch etwas wenigs von ſeinen Qualitätẽ

Natur und Eigenschafft etwas gedencken: Es ist aber das Bier (wie bereits schon gemeldet) ein Getranck aus Getrayd und Hopffen / in Wasser gekochet / und zur Nahrung und Aufenthalt deß menschlichen Lebens bereitet.

Es melden aber die alten Scribenten/daß man vor Zeiten nicht allein von Gersten und Weitzen / wie es bey uns Teutschen annoch im Gebrauch ist / sondern auch wie Hellanicus meldet von Reiß / (wie noch heutiges Tages die Türcken ihren noch gewöhnlichen Tranck davon machen/) und wie Athenæus vermeynet/ aus Hirsene/und Diodorus Siculus aus Gersten und Kräutern/(massen noch heutiges Tages bey denen Chur- und Liefländern gebräuchlich seyn solle/) Bier gebrauet und bereitet haben / so pfleget man auch wohl Rocken und Habern/ (wie sonderlich in Lithauen annoch der Gebrauch seyn solle/) Bier zu machen. Welches Haber-Bier aber / wegen der bey sich habenden Doll-Körner / den Kopf gar doll und balden voll zu machen pfleget. Zu diesem haben auch die Alten die Blumen / Dosten/ oder Häupter von den Hopffen genommen / dann weilen alles Getrayde / sonderlichen aber der Waitzen / eine verstopffende Natur Eigenschafft hat / so eröffnet der Hopffe dieselbigen wieder / und weilen das Wasser im ersten Grad kalt und feuchte ist / so muß ihme der Hopffen / der in secundo gradu, und noch etwas darüber warm und trocken ist/ seine Kälte und Feuchtigkeit benehmen: Daß also das Bier zur Erhaltung deß menschlichen Leibs / gar eine liebliche gesunde Correspondentz/ und Verwechselung der Qualitäten bringet.

get. So mag man nun also keck schliessen / daß das Bier / nechst dem Wein / das beste Getranck / und ist diese Kunst / dasselbige zu brauen / von GOtt den Menschen aus sonderlicher Güte und Genade geoffenbaret / daß dannenhero kein Zweiffel / die Mältzer- und Bier-Bräuer-Kunst / ist eine ehrliche / herrliche / nutzliche und nothwendige Profession und Handthierung / deren sich kein Mensch / wer er auch seyn mag / zu schämen / massen sich solche Kunst / wie vermeldet / anfangs Könige und Fürsten bedienet / und zu ihrer Unterthanen Nutzen und Aufnehmen gebraucht haben.

Es muß aber die rechte Kunst des Bier-Brauers an einem jeden Ort / da es gebrauet wird / erlernet werden: Dann ein jegliches Land und Refir / ja eine jede Stadt oder Ort / hat seine Eigenschafft. Man kan nicht an einem jeden Ort gut Zerbster-Freybergisch / Torgisch / Bernauisch / Weydauer-Hersprucker / rc. Bier bräuen / wann man gleich Hopffen / Getrayd / Wasser und Bier-Bräuer von denselben Orten herhohlen lässet / der Himmel und die Lufft müssen auch etwas darbey thun / nächst GOtt / so ist auch viel an eines jeden Orts Maaß / Lufft / GOttes Genade / Geschenck und Gaben gelegen / an dem Orte gehören so und so viel Schäffel Hopffen / und auch so und so viel Schäffel Getraydes: An einem andern Orte aber nicht so viel / und auch wohl mehr darzu.

Es wird aber das Bier aus mancherley Sorten der Früchte gesotten und bereitet / derowegen es auch mancherley Kräfften bekommt. Das Bier / so al-

so allein aus Gersten wird gebräuet / wiewohln es eine kleine wärmende Krafft / durch die Præparation deß Maltzes bekommt / so kühlet es doch / gegen dem Wein zu rechnen / und obwohln es ein wenig wärmer / so übertreffen doch die anderen Sorten deß Biers / die aus dem Weitzen gebrauet werden / in der Wärmde deß Gersten-Biers / ohnangesehen / daß ihre Wärmde / deß Weins Wärmde nicht zu vergleichen ist / sondern halten allein das Mittel / und ist ein jedes Bier / so es genug gesotten / und von gutem Maltz gebrauen / ein gesunder und nutzlicher Tranck / nähret wohl / machet starck / und gebieret gut Geblüt / treibet den Harn / löschet den Durst / erkühlet den Leib mässiglich / wie solches auch die Schul zu Salerna in Engelland / mit folgenden Versen bezeuget / da sie vom Bier also spricht:

Crassos humores nutrit Cerevisia, Vires
Præstat, & augmentat Carnem, generatque Cruorem,
Provocat urinam, ventrem quoque mollit, & inflat,
Frigidat & modicum.

Das ist:

Das Bier giebt grober Feuchten viel
Stärckt das Geblüth / mehrts das Fleisch ohn Ziel
Es lährt die Blasen / und weicht den Bauch
Es kühlt ein wenig / und bläst auch auf.

Es

Es solle aber auch das Bier zimlich alt seyn / und nicht sauer/von guter gesunder Frucht / und wohl gesotten/dann sauer Bier/ und das/ so zu dünne und übel gekochet ist/ nehret weniger/ machet viel Bläste und roher Feuchten / und beschwehret den Magen / wie dann auch die vorgemeldte Schul zu Salerna vermahnet/wie folget:

Non acidum sapiat Cerevisia, sit benè clara,
Ex granis sit cocta bonis satis, ac Veterata,
De qua patetur stomachus, non inde gravetur.

Das ist:

Das Bier sey klar und alt von Jahren /
Nicht sauer gekocht von guten Korn/
Dem Bier/ so Maltz oder Farb gebricht/
Das sauer oder jung ist/trincke nicht
Trincks doch nach Noth/und füll den Kragen /
Nur daß nicht werd beschwehrt dein Magen.

Das Bier/so aus Gersten und Haber-Maltz/ (wie Tabernæmontanus berichtet) gemachet oder gebrauet wird / verstopffet weniger / macht auch weniger Bläst/ und nähret und führet minder / das aus Waitzen oder andern Getrayde / ist hitziger / wärmet und stopffet fester / nähret auch besser / je dicker ein Bier ist/ je mehr es nähret / und je gröber Geblüt und Feuchten es gebieret / je dünner ein Bier ist / doch daß es Maltz genug habe/ und wohl gesotten seye / je besser und subtiler Geblüt es machet/ dringet auch bald durch / blähet den Leib weniger/

niger/und macht wohl harnen/ das Bier/ so wohl gehopffet ist/ hält den Bauch offen/ und fördert den Harn; Es ist auch die Trunckenheit von Bier nachtheiliger/schädlicher und langwährender dann deß Weins/ sintemahln sie viel gröber aufriechender Dämpffe machet/ und zähe Schleim / die schwehrlich und langsam verzehret werden. Das Bier/das nicht wohl gesotten ist/ und zudeme man deß Maltz zu wenig/und deß Wassers zu viel nimbt/ und darzu nicht halber genug siedet/ verursacht viel Bläste/und Auflauffen deß Bauches/ und gebieret viel ungedäuter böser Feuchten / und das aber noch mehr / wonn/an statt deß Hopfens/ etwan Weyden-Blätter darzu sollen genommen werden/ je besser man Wasser auch zu dem Biere nimmt/ je besser Geblüth das Bier gebieret/und das nicht darum / daß das Wasser Geblüth machen sollte/ sintemahln kein schlecht Wasser Geblüt generiret/ sondern darum / dieweiln sich der Safft und die Krafft in dem Maltz/mit dem Wasser in dem Brauen vermischet/ so nun das Wasser gut ist / und von andern Mist und Unrath gesäubert / so wird auch das Bier sauber und gut / und macht auch ein reines gutes Geblüt/so das Böse inficirt/Wasser von Menschen und Viehe-Harn von Mistlacken / und darinnen man alle Unsauberkeit und Mist zu tragen pfleget / im Brauen/die guten Säffte und Kräfften deß Maltzes an sich zeucht / und werden mit demselbigen inficiret/ derowegen solche Bier/ die darmit bereitet werden/allerhand bösen Grind/ Muselsucht/Krebs/Scharbock/und auch den Aussatz generiren/ derowegen alle diejenigen/ so ihre

Gesund-

Gesundheit lieb haben / die sollen sich solcher Bier enthalten und sie nicht trincken.

Von Krafft und Nutzen des Biers.

Damit in den Mitternächtischen und denen anderen Ländern / wo man keinen oder wenig Wein hat / gleichwol an nutzlich- und nährhafften Geträncken kein Mangel wäre / hat der barmhertzige GOtt das Bier dafür verordnet; dann was solten die Leute trincken / denen der Wein schädlich / und die auch das Wasser an sich selbsten nicht vertragen können / deswegen denn der nutzliche und gesunde Tranck des Biers / aus Waitzen / Dünckel oder Gersten erfunden worden / so an allen Orten kan gesotten oder gemachet werden. Und obschon der Wein etwas eher dem Leibe die Nahrung giebet / so ist doch selbige von dem Bier mehr und stärcker / sonderlichen von dem Waitzen-Bier / nemlichen so viel sonsten auch der Waitzen mit seiner Krafft und Würckung andere Früchten übertrifft.

Alles gut und wohlgebraute Bier / gibt gute Nahrung / nicht des Wassers halber / denn das ist ein leicht und schlechtes Element / auch nicht wegen des Hopfen / dann der verursachete einige Veränderung im Leibe / sondern wegen der Frucht / so seine Krafft und Würckung auch dem Wasser einverleibet und mittheilet / daß solche auch darvon kan getrennet und geschieden werden.

Dannenhero findet man bey uns und in allen Mitternächtischen Ländern / daß die Leute viel stärcker und dauerhaffter seyn / als wo man lauter Wein und kein Bier hat.

Wo

Wo das Bier im Gebrauch / da essen auch die Leute nicht so viel / wie sonsten / weilen es eben aus dem Zeug und Früchten gemachet wird / so wir sonsten zur Speise gebrauchen. So lehret auch die unfehlbare Erfahrung/daß der Wein vielmehr/als das Bier / die Sehnen / Nerven und dergleichen nervose Glieder verletze / und ist weder das Zipperlein noch Podagra so gemein bey dem Bier / als beym Wein.

Das Bier/wann es in Mässigkeit getruncken wird/gibt auch gut Geblüt / und thut weder denen Nieren/noch dem Hirn einigen Schaden/ sonderlichen wann es wohl verjohren / und die Hefen genug darvon seyn/ wann es nicht zu neu oder auf der Neige gehet.

Von dem Bier werden verschiedene Speisen und Artzneyen bereitet. Erstlichen giebt es eine gute und gesunde Brühe oder Suppen/ entweder nur eine schlechte Bier-Suppen/oder mit Gewürtz und Eyern zugerichtet/worzu aber das weisse Bier dienlicher / als das braune und bittere.

So giebt auch das Bier eine gute und nahrhaffte Suppen/ so man Brod darein bröckelt/ oder schneidet/ so wir gemeiniglich grammaticam nennen. Warum es aber diesen Namen hat / streiten die Gelehrten. Vielleicht darum / weil es eine leichte verdauliche Speise/und den Studenten und Gelehrten sehr tauglich / weilen sie den Magen nicht schadet / auch in dem Studiren keine Hindernuß bringet. Gleich wie grammaticè reden nichts anders ist/als sich in acht nehmen / daß man weder im Schreiben noch Reden einen Fehler begehe/und wie

Tullius

Tullius lehret/ solche Reden und Sachen vorbringe/ die niemand könne tadeln/ nichts verkehrtes oder ungereimtes von sich hören lasse.

Warm Bier / so es mit ein wenig gemahlnen Ingwer und Zimmet / auch etwas Muscatenblumen zugerichtet wird / dienet es sehr wohl dem verderbten Magen/ es komme gleich von Speiß oder Tranck her/ und hilfft sehr wohl zur Däuung/ wenn man ein wenig Kümmel darzu thut / lindert es die Schmertzen der Colica.

Man hat auch aus Erfahrung / daß man die Hüner / und sonderlich die Capaunen / sehr bald gut und fett mästen kan / wann man entweder ihre Speise und Aetzung in Bier einweichet / oder ihnen Bier an statt des Wassers zu trincken giebet.

Wann man sich auf der Reise übergangen und sehr ermüdet / ist das Bier / so es gewärmet/ und die Füsse damit gewaschen werden / sehr dienlich/ die Kräfften wieder zu bringen / und die Müdigkeit auszuziehen.

Wird in solchem Fall auch sehr nutzlich denen Pferden gebrauchet / wenn sie sehr erhitzet worden / so man mit solchem warmen Bier ihnen die Füsse hinder den Knyen wohl reibet und wäschet.

Aus den Hesen des Biers / und sonderlich aus deme / was sich im Boden setzet und in der Masch-Kuffen an die Träber anleget / wird ein guter Bier-Brandewein (wie man ihn insgemein nennet) gemachet. So ist auch die Hefen dem Becken sehr nothwendig / sowohl den Taig zu säuren / als auch das Brod fein schön darmit

außzutreiben / dann die Hefen an sich selbsten / blasen auf und treiben.

So giebt auch das Bier einen guten und nutzlichen Essig / so man nicht allein bey Tisch zum Eintuncken und Speisen / sondern vornemlich das Wildpret oder Rindfleisch und anders einzubaitzen / nutzlich gebrauchen kan.

Und ob schon der Bier-Essig was schlechters ist / als der Wein-Essig / so kan er doch nutzlich gebrauchet werden / weilen man diesen nicht so gemein und in der Menge haben kan / wiewolen er auch dem Wein-Essig in der Schärffe und Säuere nicht viel nachgiebet.

Das aber hält man für das beste Bier / so da verlegen und etwas alt / wohl und genug verjohren / lauter und hell / schönen Jäst oder Schaum giebt / braun-roth an der Farbe / nicht dick und trübe / zängerlicht / und so eine (nemlichen das weisse Bier) angenehme Schärffe mit sich führet ꝛc.

Ein Getränck von Bier / wann ein Mensch wund im Leibe wäre.

℞. Sanickel /
Heydnisch Wund-Kraut /
Wintergrün /
Bethonien /
Waldmeister /
Hirschzungen und Ehrenpreiß / jedes eine Hand voll /

Im Bier eine Stunde gesotten / dann Abends und Morgens jedesmahlen vier Löffel voll warm davon getruncken.

Ein

Ein anderer sehr guter und bewähr- ter Wund-Tranck.

℞. Sanickel/
Sinngrün/
Ehrenpreiß/
Erdbeer-Kraut/
Beyfuß/
Isopen/
Brombeer-Blätter/
spitzigen Wegerich/
Salbey/
Gänserich/jedes eine kleine Hand voll/

mit dem allerbesten alten Bier/wie es sich gebühret/ gekochet/ Abends und Morgens fünff Löffel voll darvon getruncken/ ist ein bewährter Wund-Tranck.

Caput II.

Vom Maltz zum Bier zu machen/ und was weiter darzu gehörig.

DJeweilen einem jeden und getreuen Keller-Meister an grosser hohen Herren Höfen/ auch einem jeglichen sorgfältigen Hauß-Vatter/oder endlichen einen Bierbrauer/ wann gut Bier gebrauet werden solle/vor allem oblieget/ daß er sich insonderheit nach gutem Geträydig/das wohl reiff worden ist/ feine volle dicke Körner hat/ auf guten Boden gewachsen/ und recht dörre gemachet/und trocken eingebracht worden/ umthun

möge; dann wann einer neue Gersten/ so noch nicht ausgedorret/ gleich brauen wollte/ derselbige würde es nicht treffen. Dahero es dann offt geschiehet/ daß so viel von der neuen Gersten/ so man sie flugs von der Tenne herein schüttet/ und nicht erst auf den Boden abdorret und recht dörre machet/ (derowegen man sie recht im Wachsen fortbringen kan) die Biere umschlagen und verderben.

Hier möchte man nicht unbillig fragen / welche Gerste oder Waitzen das beste Maltz gebe? da dann zu mercken/ (wie auch Theophrastus im achten Buch im vierdten Capitel gedencket) daß etliche Gersten nur zwey Reyhen oder Zeilen/ etliche drey/ andere vier/ etliche aber sechs haben. Die erste Art taugt zum Bierbräuen am besten/ die andere so dickere/ schwehrere Aehren und mehr Zeilen hat/ hat im Gegentheil desto kleinere Körner/ jedoch ist diese geschmackter zum Gemüse und Speise. Ingleichen ist etliche Gersten weiß/ etliche aber braun und und gelbroth; die weisse ist die beste/ die ist gut zu sieden und zu brauen/ indeme sie dinne Bälglein hat.

Eben dieser Unterschied findet sich auch bey dem Waitzen/ da der eine weiß/ der andere roth ist. Dieser ist nun viel besser zum Maltz/ als der weisse/ gibt auch dem Bier eine schöne Farbe und lieblichen Geschmack/ der Weisse aber gibt mehr Meel/ und ist dannenhero denen Becken lieber und angenehmer als der andere.

Uber das/ ist zu merken/ daß viel gar zu genaue/ geitzige und gewinnsichtige Haußhalter gefunden werden/ welche bey dem Dreschen die beste Frucht aufschüt-

schütten um desto theurer auszubringẽ u. zu verkauf-fen / die geringere und schlechtere aber geben sie zum Bierbräuen her / und wollen gleichwol nachgehends von dem Brauer gutes Bier haben und erzwingen / durch welchen schindischen und geitzigen Vortheil aber das Einkommen nur verringert und geschmä-lert wird; wie solches Æsopus in seiner Fabel von dem Hunde / und Stuck Fleisch / und dessen Schatten gar artlich vorstellet.

Wann man nun dem Brau-Meister gute / zei-tige / auf gutem Felde gewachsene / und wie gedacht / bey schönem Wetter wohl und trocken eingebrachte wohl gedörret / und aufgehabene von sich selbsten grobe / und nicht mit Einnetzung aufgetriebene Früchte / und darzu in behöriger Maaß / liefert / so kan er gut / und taugliches Maltz darvon machen. Versiehet er aber was aus Unfleiß / Nachlässigkeit / oder eigener Schulde / so kan man ihn mit Fug und Recht / als einen Betrüger und Untreuen umb die Unkosten anhalten.

Jedoch müssen besagte Umbstände wohl beob-achtet werden / dann wann man auch aus den be-sten Früchten das beste Maltz / so aber neu und frisch gedörret / zum Bier-Sieden nimmet / wird man ein verlangtes / und dem Zeug gemässiges Bier gleich-wohl nicht bekommen / worbey auch der Bier-Bräuer keine Schuld hat / dann weilen die Früch-te ihre grobe und rauhe Feuchtigkeit noch nicht ver-johren und abgeleget / so muß auch nothwendig das Bier noch rohe und grob seyn / so bald ver-säuert und zu Essig wird.

Die Alten haben das Maltz auf mancherley

Weise zubereitet / die Griechen dörreten die eingeweichte Gersten eine Nacht / und wurde des andern Tages auf der Mühlen gebrochen.

Andere schlugen die frische Gersten aus denen noch grünen Aehren / nachdeme sie selbige also feucht gestossen und in Körben gewaschen / nachgehends an der Sonnen getrocknet / und mit Stämpfeln zerstossen / und also gemahlen.

Galenus von Nahrungs-Mitteln schreibet / daß allein von der Gersten / und nicht von andern Früchten / wann sie nur etwas geröstet oder gedörret / das beste Maltz gemachet wird.

Auf welche Weise neben andern Umbständen heutiges Tages alle Mitternächtische Länder auch Dinckel-Maltz folgender Gestalt zu machen wissen:

Erstlichen wird ein gewisses Maaß oder Quantität der besten und wohl gesäuberten Früchten in die weiche Kuffen / so nach Proportion der Bräu-Statt in dem Tennen derselbigen ist / entweder eingetragen / oder welches bequemer von den obern Boden durch eine Rinnen oder Bretternen Halß herunter gelassen und eingeweichet.

Darnach rühret der Brauer solches Getreyd fleisig umb / damit die Spreuer und der leichte taube Gesad oben schwimme / so er fleisig abfaumet / und wegsäubert / nachgehends dasselbige entweder dem Geflügel oder den Schweinen zur Speise aufbehält. Wann aber der Abgang gar zu groß / muß man eben so viel gut Getreyde wiederum nachschütten / damit das Bier nicht mit Verlust zu dünne und zu blaß werde.

Es

Es weichet aber jede Frucht bald langsamer/ bald geschwinder/ nachdeme die Frucht/ das Wasser oder Jahrs-Zeit ist.

Langsamer weichet die Frucht im Winter und Brunnen-Wasser/ balder aber im Sommer und stehendem Wasser: Viel bälder aber weichet der Wäitzen als die Gerste/ weilen dieses härtern Kern hat als der Wäitzen/ welcher in zwey Tag und Nacht weich wird/ so bey der Gersten kaum in vier Tagen geschiehet/ daß sie recht aufquillet/ ob aber die Frucht genug geweichet oder nicht/ kan man probiren/ so man es mit den Fingern drucket/ und entweder weich oder hart befindet.

Noch deutlicher aber wollen wir es also besehen.

Wann man die Gerste erstlich in den Bottich geschaffet/ solle man Wasser ziemlich hoch/ sonderlich wann es kalt ist/ damit sie im Bottich nicht anfriere/ übergiessen/ und da es warm/ so wässert sie in zwey oder dritthalb/ und da es kalt/ in 3. oder vierhalb Tagen/ die alte jährige Gersten/ weilen sie lange gelegen und sehr dürre worden/ muß vier Tage im Wasser stehen/ Schaaf-Tunger-Gersten thut auch eine Nacht eher weichen/ man muß sie auch nicht zu lange wachsen lassen.

Winter-Gersten muß man auch nicht so lange als die andere wässern lassen und von dem Bottich wohl abschelen/ kurtz wachsen lassen/ fleissig mit dem Umbrechen warten/ und etwas hart dörren.

Weitzen darff man auch nicht über zwo Nacht oder einen Tag und eine Nacht im Wasser stehen und wachsen lassen. Er brauet sich noch eins so hoch als die Gersten.

Es ist aber das brandichte Korn zum Maltz besser/ als das andere/ alldieweilen es etwas vollkommenere Körner hat/ solle auch hart gedörret/ und wann man solch Maltz will mahlen/ zuvor genetzet werden.

Man darff auch den Weitzen nicht so dick wie die Gersten an die Scheiden setzen.

Es solle auch der Weitzen vom Felde fein vollkommen an Körnern/ wohl dürre/ recht reiff/ nicht feucht oder naß einkommen seyn.

Habern weicht in einer Nacht / auf den muß man besonders Achtung geben/ daß er nicht warm wächset/ wann er warm will werden/ so muß man ihn immer/ darmit er nicht lang wächset/ durcheinander bringen / auch nicht so dick in die Scheuben setzen / und nach dem Wachsen solle er bald auf die Darre gebracht und hart gedörret / aber vor dem Mahlen/ nicht wie oben von dem Weitzen gemeldet/ genetzet werden.

Man mercket aber an allem jetzo angezogenem Getreydig genugsame Wässerung daraus/ so man mit den zwey Daumen die Körner etwas biegen/ oder brechen kan.

Es solle auch die Gersten genugsam wässern/ dann sonsten kan man sie im Wachsen/ alldieweilen sie sehr trocken/ nicht aufhalten.

Wann man die Gersten/ oder Weitzen/ nach genugsamer Wässerung letzlichen von Bottich wohl abschälet/ so wird das Bier nicht sauer.

Da auch die Gersten auf dem Bottiche gegohren hätte/ und dieselbige ohne Mittel zum Brauen ge-

gebrauchet/ so würde kein Bier über acht Tage alt/ daß es nicht verdürbe.

Solchem aber vorzukommen / solle man das Wasser vom Bottich abziehen und ein frisch Wasser darauf schlagen / und etwan eine Stunde oder zwo darüber stehen lassen/ so ziehet sich der unreine/ damahls überkommene Dunst heraus / und ist die Gefahr hinweg. Begebe es sich auch/daß zur Zeit der Mältzung sich gar grosse Kälte verursache/ (da man gleichwohl auch über den Bottich Bretter/ oder diesen mit Erbsen-Stroh wohl bedecket haben solle) so solle man die Gersten bald nach genugsamer Wässerung aus dem Bottiche/ damit sie nicht anfrieret/ wann ihr das Wasser entzogen/schaffen/ und auf einen runden Hauffen oder Kegel/ so hoch als man kan / an einen Ort/ da es nicht zu kalt ist/ schütten / und mit groben Tüchern/ Feder-Betten und Erbes-Stroh wohl zudecken / und einen Tag oder dreye also liegen lassen / und hernacher an die Scheuben/jedoch etwas höher/als am Herbste oder Frühling setzen/und ihrer/ wie es sich gebühret/ fleissig mit Wartung pflegen/ und auch in der Zeit/ es seye wann es wolle/ daß die oberste Gersten/ so an der Scheuben lieget / allezeit hinunter gewendet/ oder gebrochen werde/ damit sie im Wachsen auch hernach kommen kan / wäre aber die Gersten im Bottiche angefrohren/ so solle man sie mit siedendheissem Wasser austhauen/und/ wie gemeldet / zurechte setzen.

Die auf den Felde aber etwas ausgewachsene Gersten/hat auch ihre sonderliche Art/ dann sie gieret auf dem Bottich noch leichter/dann die andere/ und wann sie ja gähren thäte / muß man sich obge-

setztem Unterricht nach/verhalten/ und von Bottich mit frischem Wasser fein abschelen/ wann man aber solche Gersten weichen will/ so muß man auf die sehen/die auf den Felde nicht gewachsen hat/ daß dieselbige genugsam weiche/dann die auf dem Feld genugsam weichet eher / als die andere. Solche Gersten muß man auch mältzen im Herbste/ wann es warm/und auch in Frühling warmen Tagen/so kan man mit ihr desto besser überkommen / dasselbige Maltz muß man ein wenig desto härter dörren/ und die Keimen mit den Händen alle wohl abreiben / so kommet der böse Geschmack / was auf dem Felde ausgewachsen/hinweg/und so man solch Maltz will mahlen/solle man es eine Stunde oder drey zuvor/ daß es sich nicht zu Staube mahlet/besprengen/ alsdann giebt es gut Bier/ und nicht so viel Hefen.

Wann auch etwan ein Maltz aus Verwahrlosung/ wie offt geschiehet/ schimlicht würde/ so muß man solches/wann es nur genugsam gewachsen hat/ etwan auf einen Diel- Boden tragen / und lassen rechtschaffen dürre werden/und auf dem Boden hin und her/ein mahl oder drey umwerffen/stauben und fegen wie man kan/so komt oder staubet der Schimmel heraus / so mag man es alsdann unter ander Maltz mengen/und wohl brauen/ man darff sich derowegen für keiner Gefahr beförchten.

Wañ die Frucht/wie gesagt/nun genug geweichet/ wird sie mit einer Schauffel auf den Maltz-Tennen ausgeschüttet/oder geworffē/damit das Wasser darein ablauffe/darnach wider in einen Hauffen zusammen gesetzt/zum Wachsen/wann nun die Frucht/wie wir genugsam vernomēn/ gekäumet/ wird sie nachgehends herumb geschossen, und Furchen und Bett/

wie

wie auf dem Felde mit dem Pflug geschiehet / auch mit der Schaufel fleissig gearbeitet / biß die Körnlein gebührend verkäumet / jedoch muß man es nicht zu viel machen / damit sich die Krafft nicht verliehre / und außziehe / und nachdeme das Maltz 2. oder 3. Tage geschwelcket / wird es endlichen zu Ruhe geworffen. Etliche fordern von einer Maas oder Viertel Frucht / fünff Vierling oder Metzen Maltz von dem Mältzer / und etwas darüber / andere aber seynd mit wenigern zufrieden / mit welchen es auch wann der Bräu-Meister getreu / und redlich ist. Wann nun dieses alles fleissig und wohl in acht genommen / und verrichtet / so wird das Maltz in Körben auf die Dörre getragen / und ausgebreitet / auch daselbst so lange gearbeitet und gewendet / biß es ausgeschwitzet / kracht und knallet / und also dürr genug ist.

Das Weitzen-Maltz wird innerhalb eines Tages und Nacht Zeit genug gedörret / wann nur der Ofen / die Dörre wohl zugericht / und gut dürre Brenn-Holtz gebrauchet wird. An etlichen Orten wird das Maltz an der Lufft oder Sonne gedörret; ohne zweiffel aus Mangel deß Holtzes / giebt zwar nachgehends einen angenehmen und lieblichen Trunck / bekommet aber keine schöne Farb.

Auf eine Portion Maltz zu dörren / brauchet man gemeiniglich dreymahln einzuheitzen oder einzubrennen.

So ist auch wohl zu mercken / daß / wann man gut und dörres Brenn-Holtz hat / man das beste Holtz machen könne / dessen Zeitigung man probiren kan / so man es mit den Zähnen zerbeisset; wann

nem-

nemlichen nach der Dörre / das Körnlein innwendig noch fein schön weiß bleibet; Wann nun das Maltz genug gedörret / solle man es sobalden auf den Boden / oder wo man es füglich aufheben kan / tragen lassen.

Die beste und nutzlichste Zeit / Maltz zu dörren und zu machen / sind viel der Meinung / von St. Gallen an / biß auf St. Georgii / es seye dann / daß die Noth ein anderes und mehrers erfordere; dann Noth hat kein Gesetze, also wann etwan die Frucht sehr wohl gerathen / und wohlfeil zu kauffen ist / da es dann nutzlich ist / auch auf das künfftige Jahr einen Vorrath hierinnen zu schaffen / weilen die ferndige und alte Früchten nicht wohl erwachsen / und thut ein fleissiger Haus-Vatter wohl / wann er noch eine Maltz-Dörre / und Ofen bereitet hat / indeme zur Genüge bekannt und offenbahr / daß das alte und verlegene Maltz besser seye / als das neue / weilen nunmehr die Cruditäten und grobes Wesen darvon geschieden / und ausgerochen.

Wie ein gut Maltz zu erkennen.

Ein gut Maltz solle man daran erkenen / wann man die Körner mitten entzwey beisset / und die innwendig eitel Meehl haben / wann es aber gar harte Körner hat / die hart entzwey zu beissen seynd / und innwendig kein Meehl haben / so ist es nicht gut / dann es hat keine Krafft noch Meehl / darum gieret es auch nicht / die Schweine / kriegen im Seyhe oder in den Trebern das beste darvon / welches gar in den Körnern verbleibet / wann es aber wohl meh-

mehlet / so bleiben im Bräuen nur die ledigen Hülsen zu Trebern / und das seye also von dem Maltz gehandelt.

Nun wollen wir auch das andere Stuck / nemlichen den Hopfen / so man auch mit zu dem Bier brauchet / in etwas kurtz verfast gedencken.

Der Hopfe / so man zum Bier-Bräuen gebrauchen will / solle fein klebend seyn / und einen guten Geruch haben / der wohl gelegen / und recht verwahret ist / daß nicht Lufft oder Regen zu ihme kommen mögen / dann ein solcher Hopfen bringet gut Bier / eröffnet was verstopffet ist / reiniget das Geblüt / hindert alle Fäulung im Leibe / und treibet alle biliosische Feuchtigkeiten aus / dieser muß auch recht und lang genug / doch auch nicht zu viel im Bier-Brauen gesotten werden / und bestehet hierinnen fast die reineste Kunst im Bier-Brauen / da muß man auch zusehen / und fleissig mercken / wie lang ein jeder Hopfen das Sieden leyden / und ausstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht / mit übrigem Sieden / seine natürliche Krafft verliehre / etlicher wird zwey / dritthalb biß in drey Stunden gesotten.

Nun ist noch übrig das dritte Stuck / so zum Bier-Brauen erfordert wird / nemlichen das Wasser.

Es ist aber ein grosser Unterschied unter dem Wasser / dann es giebt Spring- und Schöpff-Brunnen-Wasser / fliessendes / stehendes / und Regen-Wasser / etliches führet den Geschmack der Metallen mit sich / entweder weilen es bey den Ertz-Metallen-Gruben entspringet / oder von denselbigen etwas mit sich führet / bald Schwefel / bald Eisen

sen/ein anderes Ertz/ Allaun/ Saltz oder Salpeter/ und dergleichen mehr / da sie durch oder anlauffen/ und derselben Krafft / Würckung und Natur an sich ziehen; welches Wasser aber zu dem Bier-Brauen am tauglichsten ist/ giebt es vielerley Meinungen / die man nicht aus der Acht zu lassen hat. Etliche halten es mit dem fliessenden Wasser/ so hergegen andere verwerffen / weilen es viel Unflath und Leimen mit sich führet / so dem Bier schädlich. Andere ziehen das Spring-und Brunn-Quellen-Wasser an/so aber von andern vor all zu hart/ und zum Sieden vor untauglich gehalten wird / weiln es kein Saltz bey sich hat / und dahero langsam erhitzet/auch langsam wiederum gekühlet wird. Das Pomp-oder Schöpff-Brunnen-Wasser/ hat eben solche Eigenschafft / und muß mit grosser Mühe/ Arbeit und Beschwehrlichkeiten / tieff herauf geschöpffet werden/das Regen-Wasser / wann es gesotten / wäre fast zur Gesundheit am dienlichsten / weiln es leicht / und dahero in der Lufft schwebend/ allein es gehet offtmahls aus / und verderbt mehrmals/ sonderlich in heissen Hunds-Tagen/oder bey schwehren und starcken Wettern und Blitzen.

Ich meines Theils/halte es mit denjenigen/ die sagen / und halten/ das seye das beste Wasser zum Bier-Brauen/so gar keinen Geruch / noch sonderlichen Geschmack hat/denn das wird bald heyß/und erkaltet auch bald/ weilen es leicht und rein/ so balden eine und andere Enderung annimbt / welches in alle wege bey dem Bier-Brauen seyn solle / so wohln/ weilen man das Holtz darbey erspahret / als auch / daß auf der Kühle nicht die beste Krafft ausrieche: Dann ein solches Wasser / ist ein reines Element

ment / so von aller widersetzlichen Zufälligkeit befreyet / welche etwan den geschwinden Sud aufhalten / oder hindern könnte.

Das fliessende Wasser / so durch Teiche oder Rinnen gleichsam geseyhet wird / solle langsam einlauffen / ingleichen auch das Schöpff-Brunnen-Wasser ist auch wol anzunehmen / wann die Brunnen nicht gar zu tieffe seynd / daß die Sonne und warme Lufft einen freyen Zugang haben möge.

Und so viel auch von dem Wasser / darbey die Erfahrung der beste Lehr-Meister selbsten seyn muß. Nun wollen wir uns auf das Bierbrauen selbsten wenden / und eines gewissen Authoris guten Unterricht anführen / indem hierinnen keine gewisse Art / weilen man aller Orten anderst brauet / und hier also / dort aber wieder anderst angezeiget werden kan.

Caput III.

Vom Bierbrauen / und allem denjenigen was darzu erfordert wird.

Es ist bekandt / daß ein jeder Ort sein sonderliches Bräu-Zeug gebrauchet / wie viel man allda bräuet / auch jeder Ort fast sein sonderliches Wasser darzu hat / so weiß demnach ein jeder / wie viel er Hopffen / Maltz / Wasser und dergleichen bedürfftig selbsten am besten / dann wollte man einem gleich sagen / welches das beste Wasser zum Brauen wäre / so könnte er doch (wann er es an seinem Ort nicht hätte) dahin nicht fahren und solches abholen lassen / derowegen muß ein jeglicher an seines Ortes Wassers / woraus

durch Göttlichen Segen das Bier gebräuet werden solle/ sich begnügen lassen.

So werden demnach zu Bereitung und Verfertigung eines rechtschaffenen guten und gerechten Biers folgende fünff wesentliche Stücke erfordert/ als nemlichen:

Für das erste ein gut Maltz.
2. Ein guter Hopffen.
3. Ein gut Wasser/ und dessen nicht zu viel.
4. Ein guter Himmel oder Lufft.

Und dann 5. ein rechtschaffener/ erfahrner/ fleissiger und getreuer Bräu-Meister / der an ihme nichts erwinden lasse / und das Seinige fleissig beobachte.

So nun an einem und andern Ort/ es seye wo es wolle/ an diesen 5. Stucken / oder auf das wenigste nur an einem etwas ermangelt/ so kan dann fürwar kein ausbündig rechtschaffen gut Bier gebräuet werden/ dahero so mancher Ort/ so manch Bier/ und Unterschied desselbigen erfolget. Darum man dann zur Naumburg nicht Torgisch/ und wiederum zu Torgau nicht Naumburgisch Bier. Zur Weyden nicht Kehlheimer/ und zu Kehlheim nicht Weydauer/ und hier zu Lande zu Greffenberg nicht Hersprucker und zu Herspruck nicht Greffenberger / oder Hilpoltsteiner / nicht ratione loci, oder deß Orts/ sondern nach Beschaffenheit des Luffts und des Wassers/ weiln jedes von andern unterschieden/ brauen kan / von welchen fünff erforderten Stücken allbereits oben schon zur Gnüge gehandelt worden ist.

Etliche Bier/ sonderlichen die allein vom Gersten-Maltz gebrauet worden/ da man sonsten in an-

dere Wege nicht recht mit umgegangen ist / haben die Art an ihnen / daß sie einem gleichsam vor der Brust und Hertzen liegen/nicht gerne hinunter wollen / einen auffgeblasnen Leib machen / die schmertzliche Colic / und das grausame Grimmen im Leibe/ deßgleichen auch die kalte Piß verursachen / und sonderlich hilfft zu solchen jetzt angezogenen Beschwehrungen sehr/ wann einige Geld-gier und geitzige beschißne Bier-Wirthe oder Schencken/das Bier auf das neue wieder im Keller mit Wasser verfälschen und vermengen.

Solche Biere / so von wegen einer dicken und feurigen Röthe dunckel seynd / oder hart gepicht/ thun entweder dem Haupt oder Brust schaden / von wegen der Schärffe auffsteigender Dünste.

Die dicken Bier dringen langsam durch/liegen einen für dem Hertzen / und machen enge um die Brust / blehen auch dem Leib auf / durch wütende Winde / seynd dem Nieren und Blasen schädlich/ und verursachen Beschwehrung deß Urins.

Auch die Biere / welche/ wegen Mangel am Holtze / nicht wohl am Hopfen gekochet / oder wegen harter Kälte/ nicht zur Gnüge vergohren / oder zu frühe gefasset worden / welche Biere dann selten klar werden ; item die sauren Biere / versehren die Nieren und Senn-Adern/thun den Nabel leyd machen / und erregen auch böse Feuchtigkeit in deß Menschen Leibe.

Die bittern Biere nehmen weg/ und heben auf die Verstopffung / erregen den Urin / und erleuchtern auch bisweilen den Bauch.

Die leichten und dünnen Biere/sind kalter und feuchter Natur.

Die starcken Bier seynd heisser Natur / doch nicht zu sehr/wie ein zimlicher Wein / und geben die starcken Bier mehr Nutrimenta Fleisch und Blut/dann die geringen/leichten und dünnen Biere thun/ was dann ferner eines guten Biers Natur und Eigenschafft ist / ist allbereit schon oben zur Gnüge angezeiget worden/ und solle noch mit mehrerm darvon erfolgen.

Damit wir aber wieder auf das Bier-Bräuen kommen/ so ist an einem guten verständigen Brau-Meister nicht wenig gelegen / und hat doch ein jeglicher gerne seinen sonderlichen Kopf und Art/dann wie ich gesehen / so haben etliche das Maltz / so balden es aus der Mühle kommen / in den Bottich geschüttet/und die aufgesottene Pfannen mit Wasser darauf geschlagen.

Andere haben es also gemachet / daß wann die erste und andere Pfanne deß aufgesottenen Wassers / aufgeschlagen worden/so hat man das Maltz/ oben auf das gesottene Wasser geschüttet / welches dann auch / wie es die Erfahrung bezeuget/ viel besser ist / dann das Maltz legt sich sonsten zu hart unten im Bottich an / daß man es mit dem Umrühren nicht so wohl überwältigen kan. Darnach haben sie die anderen Pfannen/ soviel vonnöthen/ fort aufgesotten / auch darauf geschlagen / und dann wohl umgerühret und gemischet / und ist an den Menschen auch gar sehr viel gelegen / dann wann es nicht recht wohl/und mit Fleiß/also eine zimliche Weile von etlichen Persohnen umgerühret / und

gemeuschet wird / so kan sich solches nicht recht aus-bräuen / und bleiben also dann viel Krafft in den Träbern. Man solle auch die Meusch und den Hopffen nicht lassen anbrennen / auch nicht allzu grün Holtz zum Bräuen nehmen.

Wir wollen es aber noch deutlicher vorstellen: Wann das gebrochene Maltz aus der Mühlen kommet / muß es in Säcken in die Bräustatt gebracht werden; da man es in die Masch-Kuffen schüttet / daß es darinnen masche. Indessen solle der Kessel mit Wasser angefüllet / und der Ofen geheitzet werden / daß das Wasser eine gute viertel Stunde immer auffiede / so dann in die Masch-Kuffe durch Riemen muß eingeschüttet und eingeleitet werden / darmit dann im Winter ein dritter oder vierdter Theil / wann man mehr als einen Kessel voll zu sieden hat / gemaschet wird / damit nicht das heisse Wasser in der Masch-Kuffen erkalte / sondern seine Wückung erweise. Im Sommer aber ist solche Wiederholung deß Maschens mit dem Maltz nicht vonnöthen / sondern man thut das Maltz auf einmahl in die Masch-Kuffen / und schüttet das heysse Wasser darüber / und zwar / was aus der Masch-Kuffen ausgelassen worden / und das geschiehet zum dritten oder vierdten mahln / daß es allezeit so heyß worden / wieder in die Masch-Kuffen über das Maltz zu schütten / muß auch mit den Masch-Gabeln immerzu / und ohne Unterlaß auf und umgerühret werden / daß das Maltz sich nicht zusammen setze / und anlege.

Wann dieses alles nach erforderenger Nothdurfft geschehen / so kan es in drey oder vier Portio-

nen und Abtheilungen / nachdeme es die Gelegenheit leydet/in Kessel gethan / und gebührend gesotten / da es dann abermahln fleissig muß umgerühret werden / damit sich nichts an Kessel anlege/oder verbrenne; und muß da ein jeder Theil/wenigst eine gute viertel Stunde/ bey stets brennenden Feuer gesotten werden.

So offt nun eine solche Portion oder Theil gesotten / so muß man es in eine besondere Kuffen / oder wo man die nicht bey Händen hat / wiederum in die Mäsch-Kuffen geschüttet werden; doch also/ daß der Brau-Meister sich wohl vorsehe / damit nicht das gesottene Theil mit dem rohen oder eingesottenen vermischet werde. Wann alles nach und nach also genugsam gesotten / und wiederum in die Mäsch-Kuffen gethan worden / lässet man das starcke Feuer unter dem Kessel ausgehen / und muß derselbige sauber und rein ausgeputzet werden. Darnach nimmt man ein Schäfflein oder Kübel voll/ deß gesottenen aus der Mäsch-Kuffen / und schüttet solches in dem gesäuberten Kessel/thut auch den gebührenden Theil Hopffen darzu / und lässet es bey einem mittelmässigen Feuer genug aufsieden/(oder wie zum braunen Bier geschiehet) rösten.

Wann dann der Hopffen an dem Boden sich wie eine Rinden zusammen gesetzet / so ist er genug geröstet; darauf wird abermahln 1. Theil von dem gesottenen/ aus dem Hopffen geschüttet / und mit einander in einem Zuber oder Kufen heraus gethan/ doch muß man einen 3. Theil in dem Kessel lassen / und von dem geläuterten/von Hülsen und Bälgen/ durch das Mäsch-Sieb gereinigten Sud / durch einen Hahnen ausgelassen / und dem Kessel darmit

anfül-

anfüllen/und lässet man also eine jede Portion oder Theil/ mit dem Hopffen eine gute vierthel Stunde zu einem Bier auffsieden / und wann es wohl und genug gesotten/wird es in der Kühle durch Rinnen eingelassen/daß es sich genugsam abkühle.

Nach diesem wird der gantze Sud / so durch das Masch-Sieb geläutert/ zusammen in eine grosse Kuffen gethan; als der erste Sud oder Vorlauff. Indessen geschiehet über den Trebern deß Weitzen/ oder Gersten/ und Hopffen/ der Nach-Sud/ oder das Gesind-Bier / so selbige mit siedheissen Wasser übergossen/und also zusammen gesotten worden.

Wann auch bey dem ersten Sud oder Vorlauff etwas abgehet / so man in der Kuffen gleich wahrnimbt / wird es mit diesem Nach-Bier wiederum angefüllet/und ersetzet.

Wann nun das Bier in der Kuffen beysammen/so giebt man ihme die Heffen darauf/ kommet es an/und wird fässig / und wird also in die hierzu bereitete und saubere Fässer gelassen / da es dann 24. Stunden im Gäst gehet / und darauf die Häfsen schiebet. Endlichen wird es in dem Keller gethan/und auf Lägerling oder Lager-Höltzer geleget/ ausgezapfft und feyl gethan.

Wann etwan einem der bißherige Unterricht von dem Bierbräuen / gar zu lang und weitläufftig vorkommen möchte / als kan es kurtz zusammen gefasset / und folgender Gestalt mit wenigen gegeben werden / das Bier wird gemeiniglich nach gesetzter Weisse gebräuet.

1. Wird die Frucht in der Kuffen eingeweichet.
2. Wird sie auf die Maltz-Tennen geschlagen zum Wachsen.
3. Wird es auf der Dörre gedörret.
4. Wird das gedörzte wiederum ein wenig genetzet/ und mit Wasser besprenget.
5. Fünfftens in der Mühle gebrochen.
6. Mit heissem Wasser gemaschet.
7. Gesotten.
8. Durch das Masch-Sieb geseyhet.
9. Mit dem gekochten oder geröstleten Hopffen wieder gesotten/ und von den Trebern abgezogen.
10. Auf die Kühle gethan.
11. Laulicht zusammen/ in eine grosse Kuffen gelassen.
12. Der Abgang bey dem Vorlauff wiederum ersetzet und aufgefüllet.
13. Wird ihme die Heffen gegeben.
14. In die Fässer gefüllet.
15. Lässet man es in dem Jäst gehen/ verjähren/ und die Heffen schieben.
16. Wann die Fässer wohl verspündet/ wird es in kalte gute Keller geleget.
17. Wird es ausgeschencket und ausgezapffet.

NB. Ich sage nicht vergeblich/ daß man das Bier in kalte und wohl-verwahrte Keller thun/ und einlegen solle; Dann wann die Keller nicht wohl bedecket/ sondern Ritzen und Klüffte haben/ daß der Regen eintringen/ und die Sonnen-Strahlen einscheinen können/ so werden sie feucht/ kaunicht oder schimmlicht/ und müchzend/ wodurch dann auch das Bier verdirbt/ oder

oder versauert / und fället ein solch durchfressenes und verderbtes Gewölb oder wohl der gantze Bau zusammen / mit empfindlichem Schaden und Nachtheil des Herrn.

Zu noch mehrern Unterricht und Verstand / sollen nachfolgende nutzliche Lehr-Stücke mit angeführet werden:

1. Hat man in acht zu nehmen / daß die Früchten auf einen hohen Maltz-Tennen nicht gerne wachsen / wohl und bald aber auf einen tieff-liegenden / wegen der reflectirenden Feuchtigkeit / seyn also diese besser / als jene.

2. Hat man zu mercken / daß auf einen mit Ziegel- oder gebranten Steinen / in Kalch eingegossenem Pflaster die Früchten langsamer wachsen und verkäumen / als auf einen viereckigten / in Sand gelegten Pflaster / da die Feuchtigkeit ehender durchdringet.

3. Der gelbe oder röthlichte Weitzen / weilen er weiche Bälge oder Hülsen hat / wächset ehender / hat auch eine angenehmere Farbe / als der weise; den man billich zum Maltz aufheben und gebrauchen solle.

4. Ist das beste Zeichen eines genug gebrochenen Maltzes / wann die Bälglein oder Hülsen-Stücklein noch an den zerbrochenen Körnlein hangen und kleben / wann sie aber gantz darvon abfallen / und sich abschälen / wird man ein Meel-hafftes Bier / oder vielmehr dicken Brey auskochen und sieden.

5. Die Brau-Stätte / wo nemlich die Kessel / Kuffen / Kühle und dergleichen gebrauchet wer-

den/seynd besser/ wann sie etwas hoch/ als wann sie niedrig und aufliegen/weilen in jenen das Bier ohne langwierig und allzuvieles Ausdämpffen und Rauchen bälder sich kühlet / und hat man nicht zu sorgen/daß bey dicker Lufft/oder starcken Wind/der ausrauchende Dampff wiederumb in die Kühle zuruck schlage/ so sonsten dem Bier schädlich/ und selbiges sauer machet.

6. Solle man zusehen/daß der Kessel groß genug seye / einen Sud zu fassen; damit man nicht das Wasser / und gemachte Maltz/ oder das durch das Masch-Sieb geläuterte Bier mit dem Hopffen vielmahlen sieden und kochen müsse/ so wohl wegen beygebrachter Ursach des Ausdämpffens/ als auch zu Erspahrung des Holtzes/ sonderlich/ wo selbiges in hohem Werthe ist.

7. Ist bey einer Brau-Statt sehr gut / und eine grosse Bequemlichkeit / wann man eine gedoppelte/und also neben der Masch-Kuffen noch ein andere bey Handen hat: Dann weilen das Maltz oder Maschung nacheinander in dem Kessel muß gesotten werden / und das gesottene wiederumb in die Masch-Kuffen/so keine andere vorhanden/aus dem Kessel geschüttet wird/so kan man weder durch Fleiß oder Arbeit verhindern/daß das Gesottene mit dem rohen Ungesottenen nicht sollte vermischet werden/ also / daß nachgehends ein Theil wohl drey-oder viermahl gesotten wird / ein anders aber rohe und ungesotten verbleibet / mit nicht geringem Schaden / und immerzu das Beste an die Hülsen oder Treber sich anhänget und verbleibet/ mit grossen Nutzen und Vortheil des Bräu-Meisters/dann

er kan

er kan nachgehends mehr und besser Covent oder Nach-Bier aus solchen guten Trebern sieden/ welches gemeiniglich und an vielen Orten ihnen zugehöret/und Besoldungs-Weise überlassen wird/worvon sie nicht geringen Gewinst und Nutzen haben.

Wann man aber eine besondere Kuffen bey Handen hat/ kan man den ersten Sud oder Vorlauff/so in dem Kessel gesotten worden/ einschütten/ und nachgehends alle Portionen / wie sie nacheinander gesotten worden; biß hernach das gesottene zusammen kommet/mit dem Hopffen gebührend abgesotten/ und nach und nach das geläuterte Bier endlichen in die Kühlen eingetragen/ oder eingeleitet wird.

8. Was die Heffen betrifft/kan man so eigentlich nicht beschreiben / dann man selbige nach der Kälte oder Wärme nehmen/und sich also hierinnen in die Zeit richten und schicken muß; Dann zur heissen Sommers-Zeit brauchet man kaum den vierdten Theil so viel / als zur Winters-Zeit nöthig ist; Dann die Heffen muß durch ihre Hitze das Bier in Jäst bringen/ und jährend machen.

9. Kan man auch den Hopffen nicht eben so gar genau und eigentlich vorschreiben/sondern man muß sehen/wie starck und kräfftig er seye.

NB. Man muß vielmehr Weyden- und Hecken-Hopffen nehmen/als Garten-Hopffen. Also muß man auch mehr zum Gersten- als Weitzen-Bier haben/ als wo die Helffte gegen jenem genug ist.

10. Muß man gute Achtung geben/daß/wann

das Bier von der Masch-Kuffen auf die Kühle kommet/ es nicht zu sehr erkalte/ dann solch Bier schiebt die Heffen nicht gerne/ und wird niemahlen ein Bier den Jäst und Heffen genugsam schieben/ wann nicht noch einige laulichte Wärme in denselbigen sich findet. Im Gegentheil/ wann man die Heffen gar zu heiß giebet/ so gehet das beste mit dem Jäst und Heffen fort/ mit nicht geringen Nutzen des Brau-Meisters.

11. Gefallen mir diejenigen nicht/ welche aus Geitz von den Nach-Bier oder Dünn-Bier nichts halten/ und selbiges verwerffen/ aus Ursache/ weilen der Vorlauff oder das Gute hernach in den Wirths-Häusern oder Kellern desto weniger abgehe: Welche Sorge aber nichts ist/ und man hierinnen nicht wohl Beyfall geben kan/ indeme auf solche Weiß/ den Kindern/ Armen/ Schwachen und Krancken eine ziembliche Hülffe und Labung vor dem Maul abgeschnitten wird/ als welche entweder die Mittel nicht haben/ oder Schwach- und Kranckheit/ oder auch Alters halben/ das starcke Bier nicht vertragen können. So kan man auch den Holtz-Mangel nicht wohl vorschützen; indeme man nur bloß kaltes Wasser über die warmen Treber schüttet/ da es sich also ineinander maschet/ und gar keiner Hitze oder neuen Einheitzens vonnöthen ist; Welches ja niemand verderben oder arm machen wird/ sondern vielmehr des Seegens GOttes versichert/ sintemahlen der Lieb-reiche Gnädige GOtt auch nicht einen Trunck Wassers/ so man einem Durstigen und Dürfftigen reichet/ unvergolten lassen will.

Num. 1

Num. 1.

Wie dem Bier zu rechter Zeit Heffen zu geben ist.

Wann man ein gut Bier machen will/ so muß man dem Bier nicht zu heiß noch zu kalt geben/ lässet es sich in der Jähre nicht erbrechen/ dann füllet man die Faß/ wann sie wollen schaal werden/ so bleiben die Bier nicht stumpff/ man muß auch zusehen/ daß man gute frische Heffen hat/ dann mit loser Heffen kan man auch ein Bier leichtlich verderben. Solte es sich aber zutragen/ daß etwan die Hefen sauer oder unrein wären/ und man könnte es nicht anderst haben / so kan man nur kalt Wasser darauf giessen und umbrühren/ so wird der böse Geschmack vergehen / darnach warm Bier aus dem Bottiche und Staub-Meel untereinander in die Heffen gerühret/ so werden sie gar gut.

Belangend aber das Bier-Fassen/ so ist es besser/ daß es eine Stunde zu schnell als zu spat/ so es bald solle getruncken werden / geschehe/ aber wann es lang solle liegen/ so mag man es lassen wohl fässig werden/ alsdann hält es sich desto besser.

Wann nun das Bier/ nachdeme man ihme hat Heffen gegeben/ zugedecket ist/ so wird es desto eher zu fassen / man solte ihme aber ein Lufft-Loch lassen; Da es warm gähren thut / so wird es gesund; dann es läutert sich fein aus/ und wird nicht trübe.

Man solle auch die Faß nicht alsobald voll füllen / auf daß sich die Heffen sencken / dann wann sich

sich die Hessen oben anhängeten / so wird das Bier nicht alt.

Num. 2.

Vorzukommen / daß ein Bier nicht auffstosse und verderbe / oder das einem die losen Leute oder böse Nachbarn keine Schalckheit oder Buben-Stück beybringen mögen.

So nehme man nur das Hypericon, Hartenheym genannt / und Widertodt und Daurant / jedes eine Hand voll / lege solches auf die Stell-Höltzer unter das Stroh / so verdirbet kein Bier.

Oder / so man etwas mercket / daß man einem eine Schalckheit in den Bräu-Hauß möchte gethan haben / so muß man Anfangs die Böttich-Böden mit Heu-Saamen fein sauber und rein auswaschen / und sie wieder aufschlagen / so wird man nächst GOtt wohl wieder gut Bier brauen.

Wer ein Lager-Bier will bräuen / der muß ein paar Scheffel Hopffen mehr / als sonsten nehmen.

Es solle auch der Hopffen im Brau-Hauß recht und lang gekochet / oder gesotten werden / doch nicht zu sehr / auch nicht zu wenig / darumb muß man sehen / wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden und ausstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht mit übrigem Sieden seine natürliche Krafft verliehre / der August-Hopffen kocht auch eher als der andere.

Wel-

Welches Jahr der Hopffen nicht wohl reiff wird/pfleget man die Würtze desto eher anzugiessen/ aber solcher Gestalt solle man Achtung auf den Hopffen haben / und nicht ein allzugroß Feuer unter die Pfanne machen/damit er nicht anlaufft/und das Hopffen-Meel mit der Würtze verbrenne.

Auch muß man fein säuberlich rühren / daß es nicht an die Pfannen pleusche/wann er nun eine gute Weile gesotten / so solle man dessen ein wenig in ein Schüsselein giessen/ ist es Sache/ das er genug gekochet hat/ so werden kleine Bläsgen/ und in der mitten eines als einer Linsen groß / und da sich die kleinen neben demselben halten/ so ist der Hopffen genug gekochet/ im Fall sichs aber nach jetzo gesetztem Unterricht nicht also ereignete/ so muß man den Hopffen noch ein wenig/ daß es nicht pleusche/ rühren. Wann man die Hopffen-Würtze sieden thut/laufft das Meel in die Höhe/ so solle man einen Stroh-Wisch nehmen / und in eine Gelte schäumen/ und dasselbige auf den Stell-Bottich wieder schütten/ damit das Meel die Pfanne nicht verunreinige/alsdann kochet der Hopffen desto ehe/ und das Meel laufft mit dem Hopffen nicht an / in der Pfannen wird auch das Bier nicht trübe: Wann das Gebräu recht groß ist / mag man eine halbe Gathen-Metze Saltz in den Hopffen/ wann man ihn siedet/ thun/ so kochet er desto eher/ und wird auch von solchem das Bier gesund/ dann das Saltz machet das Bier lauter.

Wann man ein Stück Hartz/ oder ein Pfund gelb Pech in die Hopffen-Seiche/ so das Bier angegossen wird / werffen und darmit sieden thut/ so krie-

krieget das Bier einen feinen hartzigen Geschmack/ wird fein frisch/ und machet truncken; Es dienet aber nicht für die Kinder/ oder für diejenige/ so ein schwach Haupt haben.

Auch wann man solcher Gestalten eine Metze Staub-Meel (welcher das beste ist vom Habern) mit den Hopffen kochet / solch Bier macht auch truncken/ und wird schmackhafftiger.

Wie aber der Hopffen solle gar gesotten seyn/ muß man acht haben/ wann sich derselbe im Sieden setzet/ und hat eine Bier-Farbe/ daß man sich im Hopffen/ der in ein Schüsselein gegossen ist/ besehen kan/ gleich wie in einem Spiegel/ so hat er genug gekochet/ und alsdann seine rechte Krafft und Geschmack.

Num. 3.

Wann ein Bier im Bottiche nicht jähren / oder in den Fassen im Keller nicht auffstossen will/ und auch gantz schaal worden wäre/ was mit demselbigen anzufangen seyn solle.

1. Es trägt sichs zum öfftern zu / daß/ so man einem Bier Hopffen giebt / und dasselbige gar zu kalt ist worden/ auch über das die Heffen etwan nicht gar frisch seynd / so will dann das Bier im Bottiche nicht jähren.

So nun solcher Gestalt also ein Bier nicht jähren will/ so nimmt man/ nur ein gar neu ungebrauchte Pflug-Schaar/ machet es sehr wohl heiß/ und lässet es gemach in den Bottich sincken.

2. Oder

2. Oder / Man nimmt grosse Kieselsteine / läs- set sie auch gar wol heiß werden / und thut dieselbige in dem Bottich / decket das Bier veste zu / und lässet es stehen / daß es sich wieder erwärme.

3. Oder / Man giesset das Bier aus dem Bottiche / und reibet denselben wol mit Dosten / und machet in der Brau-Pfannen auch ein Theil Bier ein wenig warm / und giesset es alles zusammen in den Bottich / so wird es wohl wieder jähren.

Man kan auch ein wenig frische Hefen darein thun / es schadet ihme nichts / so ist man der Sachen desto gewisser.

Num. 4.

Wann ein Bier in dem Fassen nicht aufstossen will / wie solchem zu helffen seye.

1. So ein Bier gegen dem Sommer lang liegen solle / so ist es ihme zwar nicht gut / daß es gar bald und geschwind aufstösset / wann man es aber je haben will / daß es bald aufstossen solle / sonderlichen wann man bald davon trincken will / so nehme man nur desselbigen Biers ein baar Stübichen / und mache es warm in einem Kesselein / (doch daß es nicht siede) und giesse es wieder hinein in das Faß / so stösset es auf.

2. Oder / Man nehme nur reingemahlen Maltz / thue es in ein rein Gefässe / giesse Bier darein / rühre es durcheinander / und giesse es also in das Faß / so wird es auch bald aufstossen.

3. Oder / Man thut das gemahlene Maltz in ein Tüchlein / und hänget es also hinein.

4. Oder /

4. Oder / Man nimmt Birckener-Aschen / grünen Hopffen / ein wenig Saltz / ein neugelegtes frisches und in einen Schüsselein gequireltes Ey / Waitzen-Meel / oder gestossene Waitzen-Körner / in einen Tüchlein in das Faß gehencket.

5. Oder / Man nimmt ein Stück von einen frischen Rettich / schneidet das viereckicht / und hänget es an einen Faden in das Faß / so stösset das Bier auf und wird gut.

6. Oder / Man nimmt gesiebte Aschen / ein wenig Saltz / und frische Hefen / durch einander geschlagen / solches in das Faß geschüttet und umgerühret.

NB. Ist ein Bier schaal worden / so giesset man eine Wasser-Kandel voll Würtze in ein Fäßlein / füllet das Bier darauf / so wird es von Stunden an aufstossen.

Num. 5.

Wann jemanden sauer Bier hat / so nicht aufstossen will / wie solchen zu helffen.

So nimmt man zu einen Naumburgischen Faß Krafft-Meel / Waitzen-Meel / weissen Senff / Buchen-Aschen / jedes ein halb Pfund / und eine Hand voll Saltz / temperiret es untereinander / thut es in das Faß zum sauern Bier / so stösset es frisch auf / will es aber je noch nicht aufstossen / so giesset man nur heiß Pech in das sauere Bier.

Oder / Man nimmt Habern mit den Stroh / wann er in der Gelbe reiff ist / und schneidet Büsche-

lein /

ein / hänget sie darein / so stösset das Bier wieder auf / und jähret wie ein junges Bier.

Oder / Man hänget ein Büschelein Gersten darein / 2c.

Num. 6.

So einen durch böse Leute das Bier bezaubert worden wäre / daß es gar nicht aufstossen wollte.

Wann man solches vermercket und gesehen wird / daß einen ein solch gottloses Stücklein wäre bewiesen worden / so lege man nur eine abgelegte Schlangen-Haut / die die Schlange selbst abgestreiffet hat / unter das Faß / und werffe oben eine Schnur Corallen hinein / so wird es bald aufstossen und jähren. Es schadet den Corallen gantz nichts / doch sollen es reine Corallen seyn / die nicht mit Schweiß / wann sie auf blosser Haut getragen / besudelt und beschmutzet seyn.

Zu den Fässern / wann dieselbigen nicht gepicht seyn / muß man sehen / daß sie recht ausgewaschen werden / und die Biere hernach nicht einen Geschmack bekommen.

Und so die Fässer etwan müchzend wären / kan man sie mit siedendheissen Wasser fein rein ausbrühen / auch mit Hobel-Spähnen und Wermuth wol ausbrennen / und dann darnach rein auswaschen / und ihnen also hierdurch ihren bösen Geschmack benehmen.

NB. Spähne von Kühn-Bäumen-Holtz in die müchzenden Fasse gethan / bringet das Bier zu einen guten Geschmack. Man mag auch wohl

solche dinngeschnittene Spähne/ auch wol sonsten in das Bier thun/sie verderben nichts.

Num. 7.

Wie ein gut Lager-Bier zu machen/ und wie man die Biere im Keller aufzufüllen/ zu halten/ zu wartten und zu kosten/ auch wie sein Geschmack und Farbe seyn solle.

Wer nun ein gut dauerhafft Lager-Bier machen und haben will/der muß zu solchen auch Hopffen genug nehmen/ darneben so muß man auch das Bier nicht zu schnell fassen/jedoch auch auf den Bottichen nicht lassen schaal werden. Nach dem Bier-Fassen / oder wann man es im Brauhauß fasset/ so muß man die Fasse biß an drey quer Finger breit voll füllen; dann kan man Leinwand nehmen/ dieselbige durch zerlassen Pech ziehen/damit die Spünde/ daß keine Lufft darein komme/ fleissig bedecken/ und am Grünen Donnerstag/ wie man es gemeiniglich zu thun pfleget/das Bier alsdann auffüllen. Es ist auch nicht wenig daran gelegen/ wann man ein Bier in gute Faß thut/ wann es gute Lufft und gute Keller hat/ die fein tieff und kühle sind/ darzu die Lufft nicht wol kommen kan/dann sonderlich die auf- und anstossende warme Lufft/ thut dem Bier grossen Schaden/ und machet mit der Zeit Essig daraus/dann solche warme Lufft resolviret und löset auf des Biers natürliche Hitze/ dardurch alle Dinge regieret und erhalten werden/ wann nun dieselbige natürliche Hitze resolviret und hinweg ist/so wird das Getränck allgemach sauer und gar zu Essig.

Die

Die Biere/ so in gepichten Fässern liegen / tauren allezeit länger/ werden nicht so bald als andere vitiirt und corrumpirt, oder zu nichten und verderben / als die in schlechten Fässern liegen / allein daß sie leichtlich in den Kopffe steigen denen Leuten/ die ein hitzig und schwaches Haupt haben.

Daß man die Fasse aus dem Brauhauß nicht alsobalden voll füllen solle/ ist dessen Ursach schon angezeiget.

Wann sich dann die Hefen ein wenig gesetzet hat / so mag man mit dem Füllen nachfolgen / und immerdar voll halten alle Tage / erstlichen mit frischem Bier eine Zeitlang/ biß so lang es nicht mehr Hefen auswirfft / hernacher aber mit guten frischen Brunnen-Wasser die Fasse voll / auch dieselbige täglich rein halten.

So man ein Faß mit Bier auffüllet / daß es überlauffet/ dasselbige Faß überwindet es in 14. Tagen nicht.

Wann die Fasse in den Kellern gar nahe an den Mauern liegen/ so schmeckt das Bier bißweilen gar Erdentzig/ darum muß man die Fässer nicht gar zu genau an die Mauern legen.

Num. 8.

Wie man ein Bier recht kosten und einschencken solle.

Man muß es gleich mitten in das Glaß lauffen lassen / so behält es seinen Jäst und gleichen Geschmack. Wann man aber das Bier an den Seiten und Rande anlauffen lässet / es seye eine Glaß oder Kanne/ so schmecket es von Stunden an schaal

und behält den Jäst nicht / und ist auch nicht so gut und schmackhafftig/als wann es frisch gelassen wird. Doch wissen etliche Schencken gar wohl / die sich solcher Künst und Vortheil des Einschenckens in der Bier-Maase gebrauchen / daß man sie dieses nicht lehren solle / es ist auch ihr Schade nicht in Einnehmung des Gelds / aber in Verantwortung dessen gegen GOtt / und in Gedeyen ihrer Güter / weilen sie ihren Nächsten also defraudiren/werden sie es heut oder morgen / wie ihnen diese Kunst bekommen wird/ wohl erfahren.

Will man auch/daß ein Bier fein grau bleibe / so nehme man Odermennig/thue sie in eine Kandel/ giesse Bier darauf / lasse es eine Nacht stehen / und des Morgens muß man es in ein ander Bier giessen/davon man bald trincken will.

Num. 9.

Wann einer für sein Hauß / ein sonderlich gantz Gebräu gut Bier / daß es andere Leute für ein fast frembd oder ausländisch Bier trincken/ bräuen will.

Nehmet 6. Theil Gersten / 2. Theil Habern / und 1. Theil Weitzen-Maltz/jedoch daß deren jedes insonderheit / gemältzet und gemahlen werde / und brauets zusammen in GOttes Namen/ihr werdet/ ob GOtt will/ ein gut Bier bekommen.

Wer wickichte Gersten hat / der nehme sie auch mit darunter/so hält es den Geschmack fein.

Man solle auch alles Maltz klein mahlen / sonsten gehet die Würtze nicht gerne durch.

Num.

Num. 10.

Ein gut Waitzen-Bier zu bräuen.

Nimm zwey Theil Gersten / und ein Theil Waitzen-Maltz / jedoch ein jedes vor sich / wie auch obberührt / gemältzt und gemahlen / und gebe ihme auch einen guten Hopffen / und koche ihn zu recht / wie es sich gebühret; Allein die Waitzen-Bier halten sich im Sommer nicht so wohl als im Winter.

Num. 11.

Gute Gose oder Breyhan zu bräuen.

Gose ist ein Geschlecht der weissen Biere / so mehrentheils in Nieder-Sachsen / fürnehmlichen aber zu Goßlar / Quedlingburg / Halberstadt / Aschersleben / Weringeroda und anders wo / wie es wohl wissend ist / gebräuet werden. Ist ein wolgeschmacktes kräfftiges Bier / so meistentheils aus Waitzen bestehet / und wird dem Breyhan gleich / zubereitet / ohne daß es stärcker als der Breyhan gebräuet wird.

Unter allen Gosen aber / excellirt die Goßlarisch / welche sehr wohl nutriret und laxiret, sonderlichen aber verursachet sie denen Ungewohnten / den currit Citò gerne / dahero man darvon zu reimen pfleget:

Ein Wunder-Tranck ist wohl die Goßlarische Gose /
Wer dessen zu viel trinckt / der nehm in acht die Hose.

Der Breyhan oder Broyhan wird aus Waitzen und Gersten-Maltz / so an der Lufft / oder in einer warmen Stuben / vermittelst gelinder Wärme gedörret worden ist / mit sehr wenig Hopffen gebräuet.

Etliche nehmen gleichviel Waitzen- und Gersten-Maltz darzu; so aber der Breyhan recht gut schmecken solle / muß mehr Waitzen als Gersten darzu genommen werden.

Zu Braunschweig nimmt man zu einem Wispel Gersten zehen Himpen Waitzen / davon bräuet man daselbst sechsthalb Breyhan.

Num. 12.

Bingelheimisch weiß Bier.

Zum Bingelheimischen weissen Bier / welches auch eine Art Gose / oder Breyhan ist / nimmt man vier Achtel Waitzen / zwey Achtel Gersten / 6. oder 7. Pfund Hopffen.

Etliche thun auch ein wenig gestossener Lorbeer / etliche auch wohlzeitige Wacholder-Beer / um die Viscosität dardurch zu corrigiren / und die Flatulenz ihme zu benehmen; darzu $\frac{1}{8}$. Waitzen / wiegt beyläufftig 200. Pfund / oder zwey Centner. Aus dieser Mixtur bräuen sie ohngefehr zwölff oder dreyzehend halb Ohmen / das ist 25. Eymer gut Bier.

Num. 13.

Thüringischer Breyhan.

Es wird an unterschiedlichen Orten in Thüringen der Breyhan auf folgende Art bereitet:

Erstlichen/wird gleich viel Gersten-und Weitzen-Maltz/so an der Lufft/oder in einer warmen Stube gedörret ist/genommen/ selbiges vor dem Mahlen ein wenig benetzet/ oder befeuchtet/ daß es in der Mühle nicht zu sehr stäube / und sich gar zu klein schrotte oder mahle. Dieses geschrottene Maltz/ schüttet man in ein siedheisses Wasser/ und mischet es bekannter massen/ hernach giesset man es auf das Gestelle/ lässet es ein oder anderthalb Stunde darauf stehen / alsdann wieder darvon ablauffen / und siedet es noch einmahln / schaumet es zugleich fein rein / und setzet es wieder auf das Gestelle / darnach thut man den Hopffen/ (auf einen Eymer Breyhan ein Mäsgen) darzu/ kochet ihn mit Wasser eine Weile/ und giesset hernach den Breyhan auch darzu/ und siedet sie mit einander.

Wann dieses zur Gnüge geschehen / schöpffet man ihn in einen Weyden-Korbe/ und lässet das Bier in einen oder mehr flache / weit und breite Bütticke/ nachdeme desselbigen viel oder wenig ist/ lauffen / darinnen sich zu erkühlen / daß man ihme die Hessen geben kan/ welche man zuvor mit einer Brau-Kanne voll zuruck gesetzten und erkalten Breyhans vermischt / ehe sie in Bötticke gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gegohren/ füllet man ihn auf die Fasse/ jedoch behutsam/ daß er nit

zu sehr tobe/und überlauffe/sonsten gehet dessen viel zu nichte und zu Schaden.

Nota.

Zu einem Eymer Breyhan nimmt man gemeiniglich fünff Vierthel Gersten- und Weitzen-Maltz/und darauf ein Mäsgen Hopffen/will man ihn aber stärcker und kräfftiger haben/ könnten 2. Theil Weitzen und 1. Theil Gersten-Maltz darzu genommen werden.

Summa je mehr Weitzen/ je besser der Breyhan.

Die besten Breyhane sind bißher zu Halberstadt/ Hannover / Hildesheim / Gastingen und Quedlinburg gebräuet worden/ jetzo findet man sie auch an vielen Orten in Thüringen und vielen andern Orten mehr.

Es ist aber der Breyhan ein lieblich süsses Bier/starcker Substanz und Nutriments, dannenhero er fleissige Trincker zu feinen Grobulenten/ oder Corpulenten/habe ich sagen wollen/Bacchus-Brüdern zu machen pfleget. Er schleichet in warmen Stuben sehr wohl hinein/ und berauschet sonderlichen mit ein wenig Wein vermischt unvermerckt gar starck.

Bey etlichen laxiret er/bey etlichen aber treibet er den Urin und Schweiß/nachdeme eines jeden Disposition ihn anleitet.

Num. 13.

Die Art und Weise Mumme zu bräuen.

Die Bereitung dessen ist zu Braunschweig auf-

aufgezeichnet und dem General Monck von dannen zugeschicket worden.

Zu einem Faß/ von 63. Stübchen zu machen/ muß das Wasser erstlichen den dritten Theil eingesotten werden/ alsdann nach der Kunst mit sieben Schäffel Weitzen-Maltz/ einem Gersten-Maltz/ und einen Scheffel Land-Bohnen gebräuet/ und wann es gefasset ist/ so muß die Tonne Anfangs nicht zu voll gefüllet werden.

Wann es nun zu arbeiten beginnet/ so thue darzu der innern Rinden von Tannenbaum 3. Pfund/ von den Gipfeln des Tannenbaums und Bircken jedes 1. Pfund.

Von getrockneten Cardobenedicten-Kraut 3. Hand voll/ Sonnenthau-Blumen 2. Hand voll/ Bibenell/ Bethonica/ Majoran/ Benedictenwurz/ Poley/ Hollunder-Blumen/ Thymian/ jedes anderthalb Hand voll/ gestossene Cardomomen drey Untzen/ gestossene Lorbeern 1. Untze/ thut die Saamen in das Gefässe/ wann die Feuchtigkeit eine Weile mit den Kräutern gegohren/ und nach deme man sie darzu gethan/ lässet man die Feuchtigkeit so wenig als müglich über das Gefässe jähren/ zuletzt füllet man es auf/ und wann es zugestopffet ist/ so thut man in die Tonne 10. frisch gelegte Eyer/ die Schaalen unzerknitschet/ oder nicht zerbrochen/ stopffet alle fest zu/ und trinckt darvon/ wann es zwey Jahr alt ist/ wann die Mumme über Wasser geführet wird/ so ist sie besser. Dr. Ægydius Hoffmann setzet Wasser-Kresse/ Bachbungen und wilden Peterlein/ darzu jedes 6. Hand voll geriebenen Meer-Rettich in jedweders Faß.

Man hat angemercket/ daß der Meer-Rettich die Mumme frischer zu trincken gemacht/ als in welcher keiner gewesen.

Aus der Bereitung der Mumme kan man urtheilen/ von derselben Qualitäten und Eigenschafften. Man findet darinnen eine gute Menge der Rinden und der obersten Gipffel von Tannenbaum derowegen so die Mumme-Brauer zu Londen (wie solches der Author der Schatz-Kammer rarer und neuer Curiositäten am Ende des Buchs also anführet) so sorgfältig und ehrlich wären/ daß sie dieses Geträncke nach der Braunschweiger Weise/ welches der rechte und Original Weg ist/ bereiteten/ so könte sie nicht anders/ als recht kräfftig seyn/ wider die Generirung des Steins und alle Scharbockische Kranckheiten. Als die Schweden dermaleins wider die Moscowiter Krieg führeten/ so grassirte der Scharbock dermassen unter ihnen/ daß ihre Armee erkranckete/ und fast gantz zu nichte ward/ biß sie einmalen nahe bey einer grossen Anzahl Tannen-Bäume zu liegen kommen/ da begunten sie obern Gipffel darvon in ihrem Geträncke zu kochen/ welche die Armee wieder wunderbarlicher Weise zu ihrer Gesundheit brachte. Dahero nennen die Schweden den Tannen-Baum biß auf diesen heutigen Tage den Scharbocks-Baum.

Der Hochberühmte Doctor Walther Needham hat angemercket den grossen Nutzen dieser Gipffel in dem Scharbock/ wie Monsieur Ray berichtet/ welches kein grosses Wunder/ wann wir den Balsam des Terpentins betrachten/ dessen die-

ser

ser Baum einen grossen Uberfluß hat / welcher so kräfftig ist/auch in Erhaltung der todten Leichnam selber von der Fäulung und Verderbung/wie dann Mons. Boyle für gewiß solle gesagt haben/ daß das Terpentin-Oel die Leiber vor Fäulung viel besser bewahre als der Spiritus Vini.

Der Tannenbaum/ welcher eines von den fürnehmsten Ingredientien dieses Geträncks / ist bey etlichen Scribenten heutiges Tages so berühmt / daß er allein genugsam seyn könnte / den Mumme-Handel in ein Aufnehmen zu bringen.

Simon Pauli, ein gelehrter Dennemärcker/erzehlet die grosse Würckungen der obern Gipffel dieses Baums in Befreyung eines grossen Manns in Teutschland von einem alten Scharbock; Ein jedweder Medicus kan selbsten Nachricht geben/ wie kräfftig dieselbigen sind wider den Grieß und Stein. Man muß aber auch so genau darauf bedacht seyn / diese Gipffel zu ihrer rechten Zeit abzubrechen/ wann sie am meinsten voller Terpentin und balsamischer Theile sind/und alsdann können sie die Mumme zu den Saamen-Fluß insonderheit dienlich machen.

Darneben mögen die Eyer auch derselben Krafft in diesem Fall befördern/jedoch ist auch nicht zu verwerffen eines gelehrten und vortrefflichen Manns Anmerckung von Weinen/ wann er saget/ daß diese Geträncke/ darein die Späne vom Tannenbaum gethan worden / Haupt-Schmertzen verursachen können / es ist aber auch demnach zu bekennen/ daß der Tannen-Baum allerdings viel

zu

zu der Krafft und Erhaltung dieses Getränckes beytragen kan.

Aus den mancherley Maltz und Feld-Bohnen/ kan man schliessen / daß die Mumme ein recht gesundes und stärckendes Geträncke ist. Etliche trincken sie viel/ weilen sie keinen Hopffen hat / welcher (sind Worte des besagten Authoris) wie sie ihnen einbilden/ unser Englische Ale und Bier verderbet/ und ansteckende Kranckheiten / ja die Pest selber unter uns erwecke. Thomas Bartholinus schreibet so grausam wider den Hopffen/ daß er rathet / alle Dinge lieber mit unserm Geträncke zu vermischen/ als den Hopffen/ er recommendirt hingegen Salbey/ Tamarisken; die obern Gipffel von Fiechten/ oder Tannen-Bäum an statt des Hopffens/ dessen täglicher Gebrauch in unsern Englischen Geträncken / wie man sagt/ eine Ursach seye/ daß der Stein so eine gemeine Beschwerung unter uns Engeländern worden ist. Jedoch observiret Capitain Graunt in seinen sinnreichen Anmerckungen / über die Schrifften von der Sterblichkeit / daß weniger in dieser Zeit mit den Stein geplaget werden / als in den vorigen Zeiten / obschon mehr Hopsen in dieser Stadt in der letzten Zeit/ als jemahln gebrauchet worden.

Betreffend die Eyer in der Bereitung der Mumme/ so können dieselbigen viel helffen / daß sie nicht sauer wird / indeme ihre Schaalen auch den Wein-Essig süsse machen und saure Sachen zerstören / um welcher Ursache willen / sie gar wohl dienlich seyn können/ etliche abgestandne Geträncke

zu recht zu bringen / wann sie gantz in das Faß gethan worden.

Doctor Stubbs / welcher auf seiner Reise nach Jamaica, viel sonderliche Anmerckungen beobachtet/versichert/daß wann Eyer gantz in die Fässer gethan werden / so viel Geträncke mit Verwunderung auf langwierigen Reisen / gut halten werden. Die Schaalen und das Weisse darvon / wird zwar versehret/aber der Eyer-Dotter bleibet unversehret/ oder unberühret.

Doctor Willis, verordnet die Mumme in unterschiedlichen langwierigen Kranckheiten / als in dem Scharbock/ in der Wassersucht / und dergleichen verzehrenden Schwachheiten mehr.

Die Teutschen / insonderheit die in Sachsen wohnen / halten diesem Getranck in grossen Ehren/ daß sie ihnen einbilden / ihr Leib könne nimmer abnehmen/oder hinfällig werden / so lange sie mit diesem kräfftigen Tranck benetzet/und balsamiret werden / und in Warheit / wann wir insgemein die Gestalt und Complexion der Teutschen betrachten/ so mögen sie (schreibet dieser Engelländer/) anzusehen seyn/als lebendige Mumien. Aber alles mit einem Wort zu beschliessen / wann dieses Geträncke die Mumme genannt/ recht mit Fleiß / nach der vorhergehenden Anweisung gemachet wird/so muß sie nothwendig eine fürtreffliche alterirende Artzney seyn / indeme die darzu - kommende Dinge / recht gute und auserlesne Stucken sind / und keine Kranckheit in der Natur fast ist / wider welche etliche darvon nicht kräfftig sind / als Bethonica/ Majo-

Majoran / Thymian / in den Kranckheiten deß Haupts. Bircken/ Pibernelle/ Brunnen-Kresse/ Bachbungen/ Meer-Rettich / in dem meinst veraltetem Scharbock/ Grieß-Husten / Abnehmung deß Leibes / und allen Verstopffungen ; Benedicten-Wurtz und Cordamomen / vor kalte schwache Mägen. Cardobenedicten und Hollunder-Blumen/ in nachlassenden Fiebern / Lorbeer und Poley in Mutter-Beschwehrungen ; Es ist aber zu besorgen / daß unterschiedliche von unsern Londenern nicht so ehrlich und sorgfältig sind / daß sie ihre Mumme auf Glauben und getreulich machen; thun sie es/ so sind sie so glücklich / daß sie ihr Lande mit einem der allernutzlichsten Geträncke unter der Sonnen versorgen/ und versehen / indeme dieselbige so dienlich und kräfftig ist in unterschiedlichen langwierigen Kranckheiten / wo eine Verderbung und Schwachheit deß Geblüts / und der Eingewende sich befindet. Hactenus der Author der Schatz-Kammer rarer und neuer Curiositäten.

Num. 14.

Naumburger-Bier / wie es gebräuet wird.

Was anbelanget die Ingredientia, oder zugehörige Stucke deß Naumburger-Biers so kommet unter andern fürnemlich Gersten / und nicht Weitzen / als welcher zu hitzig darzu / diese wird ein paar Tage ohngefehr mit Wasser eingeweichet / nach-

nachgehends das Wasser darvon wieder ab / und die abgeweichte Gersten in einem Kübel/ 3. oder 4. Tage also stehend gelassen / biß sie tüchtig zum Wachsen / oder Keimen werde; hernach schüttet man sie auf eine Tenne / an einen Hauffen / und lässet sie eine Weile also stehen. Alsdann breitet man sie aus/und voneinander / daß sie etwan einen Schuhe hoch/dicke stehen / biß sie anfahe zu Kaimen/oder auszuschlagen.

Wann sie nun satt gewachsen / bringet man sie auf die Dörre / daselbsten dörret man sie / vermittelst eines härinen Tuches / und mässigen Feuers-Wärme / zum Maltze/dann mit starckem Feuer hart gedörrte Maltze geben nicht so gut und gesund Bier/als die lind-gedörrte.

Dieses also zubereitete Maltz / wird nachgehends (zuvor wohl durchrühret/oder mit einer Waltze zerdrucket / daß die Keimen oder Zäserlein darvon abgehen /) in der Mühlen gröblicht zermahlen/ ins Bräu-Hauß gebracht / und mit heissen Wasser / das bey die drey Stunden lang gekochet hat/in eine Büttiche vermischet / und eine Stunde wohl mit der Rühr-Stangen / oder Krucken umgetrieben/ oder gemischet / darauf zugedecket / eine Weile stehen gelassen/biß das andere Zugehör auch fertig seye.

Nach deme / wird wieder ander Wasser bey dritthalb Stunden gekochet / und zu dem vorigen über das Maltz / in den Bottich gegossen/ wiederum gemischet und umgerühret / wie zuvor / Dar-

nach

nach stehen und rühren lassen / biß sich das dickeste / gröbste und schwehrste Theil deß Maltzes / zu Boden gesetzet hat / da wird alsdann ein Theil oben abgeschöpffet / welches gleichsam der Raam und fette Theil desselben ist / und zu zweymahln / (erstlichen bey die 5. Stunden / hernach aber auf die anderthalb Stunden /) mit Hopffen wiederumb accurat gekochet / und darauf mit dem übrigen Theil / der Mensch / so zuvor von einem in Bottichen gebliebenen Maltz / und dicker schwehren Materie / in einem andern Bottich gegossen worden / vermischet / hernach wieder abermahls / neu warmes Wasser / über das in Bottiche zuruck-gebliebene grobe und schwehre Theil deß Maltzes gegossen / wie zuvor gerühret / auch wiederum etwas ruhen lassen / darvon nochmals wieder abgeschöpffet / und bey die zwey Stunden lang gekochet / auch nachgehends zu dem vorigen Bier gegossen. Und solcher Gestalten / ist dann das erste und beste Bier verfertiget / das Nach-Bier braucht keines sonderbahren Beschreibens.

Num. 15.

Battel-Bier zu machen.

Nimm ein gemeines gutes weisses Bier / das ohne Hopffen gemachet ist / je stärcker das Bier ist / je weniger wird es ausschlagen / wann man es aufmachet / je schwächer / je mehr; Haber-Bier / wäre am besten hierzu. Wann das Bier im Fasse verjohren / zapfet man es alsobalden im Batteln ab /

ab / in eine jede Battel / thut man ein paar Gewürtz-Negelein / ein oder anderthalb Loth Zucker / etwas Citronen-Schaalen / etwas guter wohl-riechender Veyl-Wurtz / nur ein wenig / das Bier wird darvon sehr schmackhafftig / man thut auch wohl eine grosse Rosen in vier Stücke zerschnitten / darzu / dergleichen Bier aber hält sich nicht über vier Wochen.

Auf andere Art / Battel-Bier zu machen.

Man füllet eine Flasche / nicht eben von jährendem Bier / sondern von einem solchen / darvon man schon trincket / nur daß es gut weiß Bier seye / darein thut man etzliche / als zwey / drey / oder vier Gewürtz-Negelein / etwas Zimmet / dünn ausgeschnittne Citronen-Schaalen / etwas Zucker / so wird es vor sich in der Flasche jähren / es muß aber acht oder 14. Tage stehen.

In Indien solle es folgender massen bereitet werden.

Man nimmt eine Flasche voll Brunnen-Wasser / so viel / daß noch ein paar gute Gläser Mumme darzu kommen können / und thut etwas Zucker darein / alsdann die Specereyen wohl untereinander geschüttelt / zugemacht / und hingesetzet.

Man kan auch Melis-Zucker / mit dem weissen Bier verjähren lassen / wie sonsten mit dem Wein / und alsdann Battel-Bier daraus machen / das Battel-Bier / kan mit einem jeden rothen Liquore schön roth gefärbet werden.

Num. 16.

Das springende Bier/ noch auf eine andere Art.

Man nimmt ein weiß Bier / welches nicht so gar starck und gantz frisch ist/ je frischer/ je besser / eine Maas/ darzu thut man

Zimmet etliche Stücklein / klein zerbrochen
Negelein/ an der Zahl 4. oder 5.
Citronen-Schaalen ein halb Quintl.
Cremor Tartarii 5. Gr.
Zucker / einen Löffel voll/

Dieses thut man miteinander in eine Flaschen/ oder Krug/ vermacht es fest / und stellet es im Keller/ so fänget es an zu jähren in sich. Wann man dann das Gefäse unbehutsam aufmachet / lauffet es alles zum Krug hinaus/ so es hält sich bey zehen Tage.

Num. 17.

Auf Englische Art/ Bier recht gut in Batteln zu halten.

Wann das Bier zehen oder zwölff Tage alt ist / und also zimlich klar geworden / so zapffet es ab in Batteln / und vermachet sie wohl mit Karck/ trincket aber nicht eher davon / als es wieder anhebet zu würcken und schaumen / so wird es ein herzlicher kräfftiger Trunck seyn / und darumb ist das gemeine Battel - Bier so windig / dicke und tobend / wann man die Battel öffnet/

ret / weilen man es gemeiniglich flugs den ersten Tag / wann man es in den Keller gebracht hat / abzapffet; dardurch dann die Heffen / als ein sehr widriges Wesen / bey dem noch ungesetzten Bier / sich mit dem Geträncke vermischet / und es so windig machen.

Wie man den Batteln helffen solle / wann sie schimlicht werden.

Etliche setzen sie in einen Ofen / wann das Brod heraus ist / vermachen den Ofen / und lassen sie also über Nacht stehen. Andere spühlen sie nur mit heissem Wasser / so lange / biß sie wieder gut sind.

Num. 18.

Verschiedene Arten / fürtreffliche Battel-Bier zu machen.

Das beste Salbey-Bier (schreibet ein Englischer Author) das ich getruncken / ist / wann man zwey oder drey Tropffen distilliret Salbey-Oel in ein Quartier gut weiß Bier thut / und wohl umbgiesset. Auf diese Weise kan man nun balden ein gantz Fäßgen gut Salbey-Bier anmachen.

Eben solcher Gestalten kan man auch allerhand Arten Battel-Bier mehr machen / so man / zum Exempel / nimmt Muscaten-Blüh / Zimmet-Nägelein-Zitronen-oder Pomerantzen-Oel / und verfähret damit / wie gesagt.

Ein köstliches Gevatter-Trüncklein kan man

bereiten / so man ein Nösel des besten Hippocras, in ein Stübgen weiß Bier thut / offt untereinander schüttet / hernach die Batteln auf das beste vermachet / und dann trincket wann es alt ist.

Etliche hängen eine gebratene Pomerantzen / dick mit Nägelein bestecket / in das Faß mit Bier / so wird man hernach desselben Geschmacks sehr angenehm in dem Bier befinden.

Caput IV.

Von den Unterschied des Biers.

Es sind mancherley Bier (wie Colerus recht schreibet) dann darnach sie gebräuet und zugerichtet werden / darnach schmecken sie auch.

Es seynd braunlechte / schwartze oder Gersten-Biere / es seynd auch weisse oder Weitzen-Biere; Die weissen Biere nähren besser dann die schwartzen / wie dann auch der Weitzen besser nähret dann die Gersten / allein / daß es süsse und dicke Bier seyen / die etwan Verstopffung der innerlichen Glieder und einen schwehren Athem verursachen.

Etliches Bier ist roth / und nicht wohl genug gekochet / vielleicht ans Mangel des Holtzes / oder daß die Bräuer nachlässig seynd / und nicht recht darmit umbgehen. Dann an der Siedung des Hopffens sehr viel gelegen ist.

Solche Biere beschädigen dann den Magen / blehen ihn auf / und machen ihn voller Winde / ma-

machen Röhigkeit / schaden den Nieren und der Blasen / bringen die kalte Seuche oder Piß / wie dann auch alle kalt abgegohrne Bier zu thun pflegen / oder andere / die nicht wohl abgegohren / oder die Hefen etwan zu langsam bekommen haben / oder gar zu frühe / oder zu balden in die Fässer gebracht worden seynd. Darumb auch solche Bier selten kalt werden.

Etliches aber ist recht gekochet. Welches geschicht / wann man den Hopffen zu rechter Zeit absieden lässet / nicht zu lang oder zu kurtz / sondern eben zu rechter Zeit / darnach eines jederen Landes / ja / auch eines jedern Hausses Gelegenheit ist.

Etliche sind dicke Bier / da viel Materien darzu oder darbey ist / als zum Exempel / das Dantziger / Breßlauische / Strignische / Arnstädter / Erffurter / Weydauer / ꝛc. die nähren wohl / darumb giebt es auch deren Orten / dicke / fette und starcke Leute.

Etliche aber sind dünne / die nicht so viel Materien haben / und dahero auch nicht so wohl nutriren.

Die dicken Biere werden langsamer verdauet dann die dünnen / darumb werden sie auch langsamer in dem Leibe ausgetheilet. Die dünnen aber werden im Magen bald verändert / und in alle Glieder des Leibes ausgetheilet / und erregen und befördern den Urin.

Mittelmässige Biere aber / die weder zu dicke noch zu dünne seynd / die thun alles mittelmässig.

Etliche Biere aber sind noch jung / als die

noch jähren / oder kaum abgejohren haben / und derowegen etwas dicke / oder vielmehr etwas trübe seyn / und von denen Hefen oder Bermen noch nicht genugsam gesäubert noch gereiniget / und haben noch viel Wasser bey sich / die seynd dem Magen und dem Leibe ungesund / und erregen in etlichen / die nicht starcker Natur sind / und sie nicht wohl ertragen können / bißweilen grosse Kranckheiten.

Etliche aber sind feine / alte / saubere / reine / wohlschmeckende und gesunde Biere / die auch krancke Leute sicher und mit grossen Nutzen und Frommen brauchen mögen.

Etliche haben eine schöne Farbe / dieselbigen Biere wärmen und nähren wohl / etliche Bier haben eine böse Farbe / die haben nicht eine solche Erneuerung bey ihnen / wie die andern / sie bekommen aber ihre Farben nicht vom Wasser / sondern vom Getreyde und Hopffen / dann je mehr die Gerste gedörret / und je reiffer der Hopffen ist / und je länger sie mit einander gekochet werden / je eine schönere Farbe die Biere bekommen / und je wärmer sie auch werden.

Etliche Bier haben einen guten angenehmen / etliche aber einen bösen unangenehmen Geschmack.

Etliche sind süßlicht / die nähren wohl. Die Süssigkeit aber bekommen sie bißweilen / wann sie gar zu langsam anfangen zu jähren.

Etliche Bier sind bitterlechtig / etliche scharff und schwehrlechtig / etliche schmecken und sehen

wie

wie ein trüber Wein / wie sonsten andere weisse Bier / die gemeiniglich / so balden sie ein wenig kalt werden / einen solchen Geschmack bekommen. Solche alte saure Bier verletzen den Magen / die Nieren / die Nerven / und andere innerliche Glieder gar sehr / und werden sauer / entweder von wegen ihres Alters / oder daß sie zu wenig Hopffen / oder nicht genugsam gekocht haben.

Es schmäcken auch etliche Bier als wann sie gesaltzen wären / die haben die Natur an ihnen / das sie sehr austrocknen / und den Menschen immer durstiger machen.

Dieses seynd nun alle natürliche Geschmäcke des Biers / aber sie bekommen auch bißweilen einen andern Geschmack zufälliger Weise / wann sie nicht recht gekochet / gewartet / oder in unreine Fässer gethan werden. Dann wann man das Bier in der Pfanne nicht wohl umbrühret / so wird es brandicht / oder schmecket brandentzent / wann man Rauch in die Pfanne schlagen lässet / so wird es rauchentzend / wie dann gemeiniglich pfleget zu geschehen / wann man Strohe für Holtz gebrauchen muß / oder wann man zu grün oder zu hartzig Holtz zum Brauen gebrauchet.

Also hat man auch einen Tranck bey den Bier-Brauern an manchen Orten / welcher an etlichen Oertern die Würtze genennet wird / oder süsse Jung Bier. Die Märcker / wie Colerus schreibet / nennen es süsse Hemicken / die Lateiner Lixivium Cerevisiæ, das ist / ein ungehöpffet

Bier/ und wird von der ersten Pfannen genommen/ und mit Bermen oder Hefen/ wann es ein wenig laulicht worden/ gestellet/ und von Weibern und Kindern/ umb seiner Süssigkeit willen/ gerne getruncken/ aber es ist ein ungesunder Tranck/ dann es ist ein rohe Ding/ blähet den Leib und erreget Wehetagen des Bauches/ und Verstopffung/ ist undäulich/ hält die Urin auf/ und dehnet das Häutlein aus/ darinnen die Leber und Miltz ist.

Num. 1.

Von guten und bösen Bieren.

Diese Bier dauren am besten/ die guten und viel Hopffen haben/ der wohl gesotten hat/ nicht zu sehr auch nicht zu wenig/ dann Maase ist zu allen Dingen gut/ man pfleget ihn gemeiniglich drey Stunden sieden zu lassen.

Es ist auch viel daran gelegen/ wann man ein Bier in gute Fässer thut/ wann es gute Lufft und gute Keller hat/ die fein tieff und kühle seynd.

Die Biere/ so in gepichten Fässern liegen/ dauern allezeit länger/ als die in schlechten ungepichten Fässern liegen/ allein daß sie leichtlich in den Kopff steigen denen Leuten/ die ein hitzig und schwach Haupt haben.

Böse Bier kommen aus böser untüchtiger Materien/ Gersten/ Weitzen/ Habern/ Rocken und Hopffen/ sonderlich wann auch die bösen

sen Brauer noch darzu kommen / und die Materien mit ihren bösen Hand-Griffen / Unachtsamkeit / Faulheit und andern Dingen verwahrlosen und verderben / lassen den Mäsch anbrennen / den Rauch hinein schlagen / oder waschen die Fässer nicht rein aus / oder lassen es oben offen / daß die beste Krafft wegkommet / oder wegrauchet / und das geringste und unkräfftigste in dem Faß verbleibet.

NB. Wer gefroren Bier trincket / der bekommet die Husten darvon.

Num. 2.

Von dem geringen / oder Gesinde-Bier / so man Kofent zu nennen pfleget.

Man pfleget auch von dem Bier an unterschiedlichen und nicht an allen Orten / eine Loram oder Lorcam, wie es etliche nennen / zu machen / wie man auch vom Wein eine Lorcam machet / welches der gemeine Mann Kofent / an unterschiedlichen Orten aber Häyntzel oder Nach-Bier nennet / die Lateiner nennen es Cerevisiam secundariam, oder Loram Cerevisiæ, das wird nun von hinterstelligem Hopffen und Maltz gemachet / wann das Bier zuvor darvon gebrauen / und das beste heraus gekochet ist / da geust man wieder Wasser darauf / und lässet es darvon durchlauffen. Will man es aber besser machen / so lässet man das Wasser daran sieden.

Dieser Tranck wird für das Gesinde gemachet / daß er ihnen nur den Durst löschet / aber es hat nicht Krafft hinter ihm / und nähret und wärmet nicht wie das Bier / sondern thut nur was des Wassers Natur und Eigenschafft mit sich bringet.

Num. 3.

Von Schaumen/Hefen oder Gescht des Biers.

Von diesen zweyen Dingen muß man allhier auch ein wenig sagen / dann vom Schaum pflegen etliche am Bier zu urtheilen / wann ein Bier langen Gescht hält / so hält man es für ein gut Bier. Es hat aber ein Bier zweyerley Gescht oder Schaum.

Einer kommet von einer innerlichen Ursachen / wann das Bier erst gebrauet ist / und sehr schaumet oder gieret / und ist gleichsam eine Blume des Biers / fein dünne / krauß / hesicht / und schwimmet oben auf dem Bier / und wann das Bier abgegohren hat / wird es dicke / und sencket sich feinmählig hinab in den Grund.

Der andere kommt von äusserlicher Ursache / nemlich vom Giessen oder Rütteln / und vergehet und verschwindet endlichen. Gersten-Bier haben viel / aber einen dünnen Gescht. Die weitzene wenig / etwas dicke / weißlich / der kaum das Ober-Theil des Biers in der Kannen bedecket.

Die Hefen oder Bermen ist ein dick / irrdisch und schwehr Ding / das sich in den Bier niedersencket/und unten auf den Grund des Fasses setzet / ist von Natur warm / trocken und außblehend / wie man siehet an denen Bieren/die sie auffstossend machen/und an den Taigen/die sie gehend machen und aufblasen.

Caput V.

Von den fürnehmsten und gebräuchlichsten Kräuter-Bieren / wie dieselbigen zu machen / worzu sie dienen/nutzlich und ersprießlich seyn.

WAnn ein Bier gebrauen/und also schlecht/ daß nichts darein gethan / getruncken wird/ so dienet es dem Menschlichen Leibe zur Nahrung / so aber Kräuter/Wurtzeln und dergleichen darein gethan werden / so dienet es zugleich auch mit zur Artzney. Derohalben kan ihme ein jeder Hauß-Wirth oder ein curioser Keller-Meister gar leichtlich/und ohne sonderbaren Unkosten ein Bier medicinalisch machen / und zwar ein solches/so wider diejenigen Leibes-Beschwehrungen darzu man von Natur geneiget / oder allbereit an Halse hat / zurichten und gebrauchen / dardurch er dann manchen Pfenning/den er sonsten in die Apothecken geben müste erspahren kan.

So man dann nun ein Kräuter-Bier machen will/so solle man die Kräuter oder Wurtzeln dörren/ und nicht grün/ (dann grüne Materialien können

wegen ihrer Feuchtigkeit leichtlichen das Bier/so es auch das beste Bier wäre/verderben) nehmen / und also wann ein Bier verjohren hat / in das Faß thun/oder das Bier über die Kräuter jähren lassen/ wann es rein verjohren / das Kraut (welches fein Büschelweiß in ein Faß gehänget seyn solle) wiederum heraus genommen/ mit frischen Brunnen-Wasser rein abgewaschen / und dasselbige an einen Schnürlein wiederum in das Faß gehänget / wer es aber starck haben will/der kan noch ein wenig von frischen Kräutern darzu thun.

Man pfleget auch sonsten zuweilen solche Bier aus Blumen/zuweilen aus Blättern/ zuweilen aus abgewaschenen/abgetreugten und wohlgesäuberten Wurtzeln/Kräutern und Saamen zu machen.

Etliche legen nur die Materialien in das gebräute Bier/und lassen sie darmit jähren. Etliche hängen nur die abgetrocknete Kräuter/Wurtzeln/Blumen oder Blätter in die Fässe / darinnen die abgejohrne Bier seyn. Etliche kochen nur die Materialien in etlichen Stübichen Bier biß auf das dritte Theil ein / werffen darnach die Materialien hinweg/und kochen das andere Bier mit den vor abgesottenen/und füllen es also mit einander in das Bier. Etliche kochen nur schlecht die Materialien mit dem Bier/und werffen darnach die Materialien hinweg und füllen es in die Faß.

Num. I.

Von Wermuth-Bier / wie selbiges gut zu machen.

Wer ein gut Wermuth-Bier machen will / der nehme wohl und fein gedörrten Wermuth/und lege

sie

sie im Brauhause / wann man das Bier gemachet hat / in einen Stoß oder Kübel / und giesse warm Bier (so viel man Wermuth-Bier machen will) darauf / und decke es wohl zu / und wann es Zeit ist / so giebt man ihme Hefen / und lässet die Wermuth darinnen liegen und wol durch einander verjähren / darnach füllet man es in das Faß / darinnen es bleiben solle / und leget weisse häßline Spähne darein / und lässet es also mit jähren; darnach füllet man es alle Tage Morgens und Abends / so viel man getruncken hat / so hat man alle Tage ein gut Wermuth-Bier.

Etliche streiffen das Kraut und die Knospen von den trocknen Stengeln ab / und binden es in ein sauber Tüchlein / und hängen es zum Spunde hinein in das Bier / und schlagen oben das Fäßlein oder die Tonne mit einem Spunde fein gehebe und dichte zu / daß kein Brodem heraus kommen kan. Etliche lassen auch das Bier mit den Wermuth jähren / und trincken es also. Etliche thun den abgestreifften Wermuth in ein rein Säcklein / und hefften es mit einem Nägelein / auf den Boden der Kuffen / und lassen das Bier also darüber jähren. Etliche thun auch zu den Wermuth noch mehr andere Kräuter / Wurtzeln / auch gar etwas Gewürtze oder Pomerantzen-Schaalen / und lassen also das Bier darüber verjähren.

Dieses also zubereitete Wermuth-Bier / stärcket den Magen / macht Lust zum Essen / treibet die Bilem durch den Urin aus / vertreibet die Verstopffung der Leber und Miltz / tödtet die Würmer / fördert die Menses, löschet den Durst / macht wohl schlaffen /

schlaffen/ ist gut wider die Trunckenheit/ Gelbsucht/ Haupt-Wehe und Wassersucht. Ist auch ein guter Trunck den Febricitanten und den Wassersüchtigen/ sonderlichen wann die Febres beginnen abzunehmen/ ist absonderlichen sehr gesund im Sommer früh nüchtern zu trincken.

Num. 2.

Cardobenedicten-Bier.

Wird allerdings bereitet wie das Wermuth-Bier/ und hat gleiche Tugenden mit denselbigen.

Num. 3.

Wacholder-Bier.

Dieses Bier kan auf unterschiedliche Arten gemachet werden/ sintemalen der Wacholder-Beer Krafft auf mancherley Weise in das Bier gebracht werden kan. Etliche nehmen der schönsten/ schwartzen/ wohlzeitigen Wacholder-Beer/ zerstossen solche gröblicht/ thun sie in ein Säcklein/ und hängen dieses/ so man dem Bier Hefen giebt/ im Bottich.

Oder/ Wann der Büttner im Pichen zum andernmal ein Faß ausbrennet/ so werffen sie etwan in ein Faß/ eine Hand voll derselben.

Oder/ Man nimmt der schönesten/ frischesten/ zerstossenen Wacholder-Beer in ein Säcklein/ und hänget solches/ wann das Bier verjohren hat/ in das Faß.

Etliche thun auch etwas von Gewürtz oder Flor-Veil-Wurtz/ zu den Wacholderbeeren.

Etliche thun auch bey den Bierbräuen auf 12. oder 13. Eymer weissen Biers/ ein Achtel Wacholderbeer/

der-Beer/so bekommt man ein gar liebliches Wachholder-Bier. Solches ist nun gar ein liebliches und sehr gesundes Bier/ dann es zerbricht und treibet den Stein von den Menschen / dienet wider Gifft/die Kranckheit der Nieren und Blasen / und treibet gewaltig die Menses.

Num. 4.

Roßmarin-Bier auf das beste zu bereiten.

Dieses Bier / kan allerdings wie das Wermuth-Bier bereitet werden/ und übertrifft hernach alle andere gewürtzte Bier/ohne Farbe/Geschmack und Krafft/ und ist der Natur deß Weins/ von diesem Kraut zum nechsten. Es hat eine Farbe wie ein Gold / einen Geschmack und Geruch/ wie die Roßmarin/aber gleichwohl nicht wie eine Artzney/ wann man es in ein Glas geust / so steigen von unten auf / kleine Bläslein/wie in einem Wein.

Dieß Bier stärcket wunderlich und gewaltig das Gehirn und Hertze / erquicket die Geister deß Hertzens/ vermehret die natürliche Hitze / bringet den Appetit wieder. Ist ein bequem nutzlich und gut Geträncke/ für die Melancholicos, und denen es vorm Hertzen lieget / durchdringet alle Glieder/ und befreyet einen vor allen Verstopffungen / ist dem Weibern sehr gut und sonderlichen wann ihre Monat zu lange ausbleiben.

Num. 5.

Beyfuß-Bier zu machen.

Das Beyfuß-Bier wird also gemachet; Nimb Beyfuß mit den Stengeln eine gute Nothdurfft / nach-

nachdeme das Faß groß oder klein ist / und wasche ihn erst / wann er ja nicht rein wäre / thue darzu Fiechten-Spähne / vom Tischler gehobelt / ein paar Handvoll Weitzen / eine Handvoll Haber / samt dem Strohe / also / daß das Faß von der Materi / das 4te oder 5te Theil voll werde; Fülle zum ersten mahln gut Bier darauf / das noch jung / aber dannoch verjohren und lauter worden ist / lasse es liegen eine zeitlang / zapfe es an / und trincke darvon: Fülle es wieder voll / von allerley Neigen von Bier / wann du wilst / so stöst es doch wieder auf / und wird schmackhafftig zu trincken / und je länger man darvon trincket / je besser es wird und schmecket. Wann du ein Stübigen 3 oder 4. darvon getruncken hast / so fülle wieder anderes Bier darein: Dann man muß gleichwohl das Bier nicht gar abtrincken / und darnach erst anderes Bier darauf giessen.

Dieses ist den Weibern ein sehr gesund Bier / wie dann auch der Beyfuß / das edelste Kraut / das die Weiber haben können / dann es ist ein warm und trocken Kraut / und dienet wider die Unfruchtbarkeit der Weiber / die von übriger Feuchtigkeit herkommet / befördert die Menses, stärcket und reiniget die Mutter / treibet die Secundinas, das ist Nachgeburt / und todte Frucht aus / benimbt das Hauptwehe / zerbricht den Nieren- und Blasen-Stein.

Num. 6.

Poley-Bier.

Das Poley-Bier / ist auch ein sehr gesundes Bier / hat fast alle Krafft / wie das vorhergehende Bey-

Beyfuß-Bier / vertreibet darneben auch / mit den Schnuppen und kalten Husten / stärcket den Magen / vertreibet die Winde / machet Lust zum Essen / und nimbt die innerliche Schmertzen der Eingeweyde hinweg.

Num. 7.

Quendel-Bier.

Das Quendel-Bier kan eben also auch / wie vorhergehende Bier bereitet werden / erweiset auch alle Tugenden / was sonsten dem Poley-Bier zugeschrieben wird.

Num. 8.

Krauße-Müntz-Bier.

Dieses Bier kan allerdings / wie obgedachtes Wermuth-Bier bereitet werden. Ist auch ein fürtreffliches gesundes Bier / und absonderlich denen sehr gut / so mit der Colica behafftet sind / stärcket auch sonsten den Magen / vertreibt die Bläste und Winde rc.

Num. 9.

Citronen-Bier.

Dieses ist ein fürtreffliches gesundes und delicates Bier / wird bereitet von dem besten Weißen- oder Weitzen-Bier / oder sogenannten Breyhan / und hänget dann in einem Säcklein / dünn ausgeschnittene Citronen-Schaalen / mit etwas Zimmet vermischet / in den Spund-Loch hinein. Dieses ist gar ein edles und gesundes Bier / erquicket den Menschen / und alle innerliche Lebens-Geister / erfreuet das Hertz / vertreibt Melancholey / und ist gut wider alle Brust-Beschwernus rc.

Eben also kan man auch Pommerantzen-Bier machen.

Num. 10.

Lorbeer-Bier.

Man pfleget gescheelte frische und klein-zerschnittene Lorbeeren/ in einem reinen Säcklein oder Tüchlein in das Bier zu hängen / solches Bier stärcket das Haupt und den Magen / eröffnet die Leber/zerbricht und treibet aus den Stein der Nieren und Blasen / macht sehr schwitzen im Bade / und ausserhalb desselben getruncken.

Num. 11.

Lavendel-Bier.

Dieses Bier pfleget man gemeiniglich nur aus der Lavendel-Blühe zu machen / solches stärcket gewaltig das Haupt / das Marck im Ruck-Grad und der Nieren / die darvon entspringen. Es ist auch ein köstlicher Tranck wider den Schlag / schwehren Gebrechen/Gicht und Lähme / sonderlichen sollen solches Bier die Ammen trincken / die da Kinder träncken oder säugen / so zum schwehren Gebrechen geneiget seynd/ oder denselben allbereit am Halse haben.

Num. 12.

Hirsch-Zungen-Bier.

Dieses Bier wird zubereitet / wie ein anderes Kräuter-Bier / ist denen Melancholicis, und denen/ die am Miltze einen Mangel oder Beschwernus haben / und mit dem Quartan-Fieber behafftet seynd/ sehr gesund und gut.

Num.

Num. 13.

Hysoppen-Bier.

Dieses Bier/ hat mit dem Poley-Beyfuß-Bier bey nahe alle Tugenden / es reiniget auch die Lunge/die Brust/tödtet die Würme im Leib / stillet das Zahnwehe / und das Saußen der Ohren / und macht eine gute Farbe deß Angesichts.

Num. 14.

Majoran-Bier.

Dieses Bier wird bereitet/von Majoran / welcher in seiner rechten Vollkommenheit gesammlet/ und getreuget worden / wie ein anderes Kräuter-Bier ist ein sehr gesunder Tranck / absonderlichen zum Haupt / vertreibt den Schwindel / macht ein gut Gedächtnus / vertreibt Melancholey / führet aus die Galle / ist gut wider alle Miltz-Beschwernus/ stärcket alle innerliche Glieder / vertreibt den Stein/und führet aus die Wassersucht.

Num. 15.

Melissen-Bier.

Dieses/wie andere Kräuter-Bier/zubereitete Bier/ist auch ein köstlicher gesunder Tranck / stärcket des Menschen Hertz/erfrischet alle Lebens-Geister / ist den Frauen sehr gesund und nutzlich / und macht aus traurigen melancholischen Leuten/ muntere und fröliche Leute.

Num. 16.

Scordion-Bier.

Es ist bekandt / daß das Scordium an und für sich selbsten ein edles Kraut ist / und seiner Krafft und Würckung nach/in der Artzney-Kunst jederzeit hoch gerühmet worden / so kan auch mit solchem ein gesundes Bier angestellet werden / welches Kraut dann auch das Bier vor der Säure erhält/sondern es ist auch sehr gut wider Gifft / Colicam oder Grimmen/Lung-und Leber-Gebrechen/ den kalten Magen/auch sehr gesund denen Kind-Betterinnen/ und fördert auch darneben der Weiber Blödigkeit.

Num. 17.

Braun-Bethonien-Bier.

Solches ist gut dem Haupt / der Brust / und den Nerven / benimbt die Verstopffung der Leber/ und den Stein der Nieren / befördert den Weibern ihre Zeit. Ist denselben auch gut/wann ihnen die Mutter erkaltet / oder sie im Leibe verschleimt wären.

Num. 18.

Benedicten-Wurtzel-Bier.

Wann man diese Wurtzel in das Bier thut/ so hält sich dasselbige nicht allein sehr gut / sondern es dienet auch wohl den Phlegmaticis, den Wasser- und Gelb-süchtigen Menschen.

Num. 19.

Hasel-Wurtzel-Bier.

Ist den Wassersüchtigen gesund / dann es treibet den Harn / und das wässerige Geblüt durch die Blasen aus. Es ist auch sehr gut den Gelbsüchtigen und podagrischen Leuten / dann es nimmt den Tartarum, der sich zwischen die Gelencke geleget hat / hinweg / daß nicht Grieß und Stein daraus werden kan.

Num. 20.

Ochsen-Zungen-Bier zu bereiten.

Solches wird also zugerichtet. Nimm Ochsen-Zungen-Wurtzel / reinige sie / und thue sie in ein gut Bier / lasse sie so lange darinnen liegen / biß sie ihre Krafft an sich nimmet / darnach brauche es / so treibet dirs / nächst GOtt / alle böse Feuchtigkeit durch den Harn aus / macht ein gut Gehirn / ob einer schon gar zum Thoren wäre worden / das kan man auch von den Ochsen-Zungen-Wein sagen / der dieselbige Krafft auch hat.

Num. 21.

Augen-Trost-Bier.

Bier von Euphrasia Augen-Trost gemacht / Potus Euphrasiæ genannt / getruncken / bringet ein scharff Gesicht / und hat sonsten alle Qualitäten wie der Augen-Trost-Wein.

Num. 22.

Anis-Bier.

Das Aniß-Bier wird bereitet / fast wie der

Aniß-Wein / und hat eben solche Tugenden die der Aniß-Wein hat.

Num. 23.

Fenchel-Bier.

Das Fenchel-Bier ist ein trefflicher Tranck für die danckle Augen / für die Wassersucht / Husten / Gifft / mehret im Menschen Milch und Saamen / ist gut für die Kranckheit der Blasen / Lungen und Leber / als wie der Fenchel-Wein.

Num. 24.

Nelcken-Bier.

Wann die Nelcken sonderlich rechtschaffen und gut seynd / so stärcket solches Bier das Hertz / das Gehirn / und alle Glieder / sonderlich den Magen / hilfft wohl zur Däuung ist auch gut für kalte Kranckheiten des Haupts / sonderlich wann sie recht gut seyn.

Num. 25.

Eychel-Bier.

Etliche pflegen auch Bier mit Eychenen Blättern zu machen / welches sehr gut für die rothe Ruhr / und allerley Flüsse des Leibes. So dienet es auch denen Leuten / die das Wasser schwerlich halten können / dann es treibet das Wasser fort / stärcket den Magen / und da ein Weib ihre Zeit zu viel hätte / so hält es dieselbe inne. Wann auch jemand Blut auswirfft / deme wäre solches Bier nicht undienstlich.

Num.

Num. 26.

Alant-Wurtzel-Bier.

Also machen ihnen auch etliche Alant-Wurtzel Bier/und kochen sie entweder mit dem Bier/wann es noch Wurtzel ist/welches die Märcker süssen Henrichen nennen / oder sie schneiden sie zu dünnen Scheiblein / hängen es an einen Faden/und lassen es also treuge werden / diese getreugte Wurtzel hänget man dann in das Bier / so erlanget man dann ein gutes und gesundes Alant-Bier / so fast gleiche Tugenden mit dem Alant-Wein hat. Absonderlichen ist dieses Bier gut für alle Brust-Kranckheiten/das Keichen das Lenden-Wehe/und fördert der Frauen ihre Zeit.

Num. 27.

Salbey-Bier.

Das Salbey-Bier stärcket das Haupt und Magen / und alle Glieder / die vier Spann und Senn-Adern haben/ nimmt das Zittern der Kniescheiben / und anderer Glieder weg / ist gesund der Brust/ Nieren und Blasen / treibet den Urin / vertreibet den flüssigen Leib / stärcket die wacklende Zähne/ und machet/ daß sie feste stehen/ fördert der Frauen-Zeit 2c.

Num. 28.

Ehren-Preyß-Bier.

Dieses/ wie andere zugerichtete Kräuter/ ist ein köstlicher und bewehrter Trunck für die Schwindsucht/ bekommt wohl den Lungensüchtigen/ erfrischt

Lunge und Leber/ macht weit um die Brust/ führet aus und löset ab allen Schleim/und hat gleiche Tugenden mit dem Ehren-Preiß-Wein ꝛc.

Num. 29.

Kirschen-Bier.

Dieses ist im Sommer ein nutzliches Bier/dann den warmen Magen ist es lieblich und angenehm/ und hat eine schöne Farbe/und einen lieblichen Geschmack/ wann die Kerne mit samt den Kirschen zerquetschet/und also in das Bier gethan werden/ so wird es ein durchdringendes Bier/ das den Harn forttreibet. Diß ist gesunder/als wann man die Kirschen gantz in das Bier thut.

Num. 30.

Schlehen-Bier.

Hat eben diese Würckung/ allein daß es auch ein Kühltrunck mit ist / und kan in der Hitze des Sommers wohl gebrauchet werden/ allein nicht zu viel etwan einen Trunck nach der Mittag-Mahl-Zeit.

Num. 31.

Himbeer-Bier.

Dieses Bier mögen die brauchen / die einen hitzigen Magen haben/und bey denen das Essen nit bleiben will / es stillet auch allerley Flüsse des Haupts.

Num. 32.

Eysop-Bier.

Dieses Bier ist/wie schon obgesagt/ein herrli-

cher

cher Tranck/ es reiniget die Lungen/ wie die Alten gesagt haben/ ad Pulmonis opus confert Medicinam hysopus. Es ist gut für alle Gepresten der Brust/ stillet das Saussen der Ohren/ tödtet die Würmer im Leibe/ stillet das Zahnwehe und den Husten/ daß man die groben Materien und Schleim ausführen kan/ macht eine gute Farbe des Angesichts und eine gute Stimme. Darum hat man das Kraut vor Zeiten im alten Testament sehr hoch gehalten. Dann wann sich die Leute gereiniget/ haben sie solches durch ein Bündelein Eysop thun/ und sich darmit besprengen müssen/ Exod. Levit. 12. Num. 15. wie auch Plinius dessen gedencket. Denen Alten/ und denen/ die einen schweren Athem haben/ ist es sonderlich gut/ so soll es auch sehr gut für die schwere Noth seyn.

Num. 33.

Wohlgemuth-Bier.

Ist ein nutzlich Bier denen/ die kalte und feuchte Kranckheiten haben/ hilfft dem Magen däuen und erwärmet ihn und die andern Glieder.

Num. 34.

Gut Kräuter-Bier bey Pest-Zeiten sehr nutzlich.

Nimm Pestilentz-Wurtz.
Weissen Diptam jedes 5. Loth.
Wohl gedörrter Pomerantzen-Schaalen/.
Angelica/

Und Rad. Ostrut. jedes 18. Loth.
Wermuth-Knöpfflein/
Tausendgulden-Kraut jedes 6. Loth.
Cordobenedicten-Kraut 8.

Zerschneide alles klein/ fülle es in ein Säcklein von Haarbeutel-Tuch/ hänge solches in ein Faß voll guten Biers.

Num. 35.

Ein anders dergleichen.

Nimb Cardobenedicten-Kraut/
Salbey/
Roßmarin/
Quendel/
Pyrol/
Melissen/
Ehrenpreiß/
Edel Leber-Kraut/
Hirchzungen/
Cere. fol.
Pontischen Wermuth Kröpfel jedes 1. Hand voll.
Flor. Veylwurtz/
Alant-Wurtz jedes ein halb Untzen.
Wachholderbeer 3. Hand voll.
Semin. Cumin.
Zarter rother Sandel-Rasur jedes ein Untzen.

Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen unter einander vermischet/ welche so für sich oder in einen von weisen Leinwand gemachten Sacke in ein Fäßlein von 2. Eymern Biers zu thun und miteinander aufgähren zu lassen.

Num.

Num. 36.

Ein gut Kräuterbier oder Wund-Tranck/ der von Grund aus heilet und die Schmertzen stillet.

Nimm Engelsüß/
Kletten-Wurtzel/
Hirschzunge/
Petersilien-Wurtzel jedes ein Hand voll/

Siede es im guten alten Bier und lasse den Hafen wohl zugedecket/ seyhe es hernach durch ein Tuch/ und gibe dem Patienten Morgens und Abends einen guten Trunck darvon.

Num. 37.

Ein anderer dergleichen.

Nimm Sanickel/
Wald-Meister/
Rothen Beyfuß/
Bärwurtzel jedes eine Hand voll.

Siede es in einer Kannen Bier/ in einem verkleibten Topffe/ und brauche es Morgens und Abends.

Num. 38.

Ein köstlicher bewehrter Wund-Tranck/ oder Kräuter-Bier.

Nehme einen Topff/ darein drey Stübichen gehen/ thue darein Winter-Eppich/ der auf der Erden wächset/
Rothen Beyfuß/

Beer

Beer-Bäumen jedes 1. Handvoll/ Giesse Bier darüber/decke den Topff zu/ und verkleibe ihn wohl mit einem Taig/daß kein Brodem heraus kommen kan/lasse es die Helffte einsieden.

Hiervon solle ein Verwundter Abends und Morgends trincken/ allezeit 3. Löffel voll/ und 3. Stunde darauf fasten. Probatum est.

Num. 39.

Bier wider den Grieß.

Man nimbt auf ein Rheinisch Futter-Bier/ eine doppelte Handvoll Ginst/ in dem Monat Julio/wann sie am besten ist/ oben die Gipffel an der Blühe/oder Saamen-Zeit/lässet sie in dem Schatten trocknen / alsdann in ein Säcklein gethan / und mit dem Bier sieden lassen / hernach wann das Bier gekocht / nimbt man das Säcklein daraus; Ist es nicht starck genug / lässet man deß Ginst Saamen ½. Pfund/ mit einem Fuder Bier jähren/ und wann es verjohren/so nimbt man den Saamen wieder heraus. Dieses Bier ist sehr wohlschmeckend / gesund und währhafftig.

Num. 40.

Von den Bieren/die im heissen Sommer die Hitze stillen.

Im heissen Sommer/spricht Colerus, sonderlichen in den Hunds-Tagen / da die äusserliche und innerliche Hitze / dem Menschen zum hefftigsten zusetzen/daß mancher nicht weiß/ wo er sich vor Hitze lassen solle / da pfleget man bisweilen eine Kanne

Braun-

Braunschweigisch- oder Zerbster-Bier zu trincken/ die stillen die Hitze/ und löschen den Durst sehr/ allein man muß nicht darinnen zechen oder sauffen/ wann man nicht Wein darneben hat. Auch kan es nicht schaden/ daß solche Leute deß Morgens frühe/ wann sie auffstehen/ einen guten Trunck rein frisch Brunnen-Wasser trincken/ und deß Abends wann sie zu Bette gehen wollen/ wieder einen Trunck/ das kan der Hitze ziemlich steuren/ und wehren. So kan hierzu auch viel dienen/ ein Rosen-Bier/ welches die Hitze auch sänfftiget/ den Magen und das Hertze stärcket/ und kommt zu Hülffe den Gliedmassen/ die durch die übrige Hitze geschwächet seyn.

Item ein gut Kirschen-Bier. Im alten Testament/ haben sie in Obst und in der Hitze/ Brod in Essig eingetunckt gessen/ Ruth. 2. v. 14.

Von guten und bösen Bieren.

Diese Bier dauren am besten/ die guten/ und viel Hopfen haben/ der wohl gesotten hat/ nicht zu sehr/ auch nicht zu wenig/ dann Maaß ist zu allen Dingen gut/ man pfleget ihn gemeiniglich 3. Stunden sieden zu lassen. Es ist auch viel daran gelegen/ wann man ein Bier in gute Fässer thut/ wann es gute Lufft und gute Keller hat/ die fein tieff und kühle seyn. Item die Bier/ so in gepichten Fässern liegen/ dauren allezeit länger/ als die in schlechten ungepichten Fässern liegen/ allein daß sie leichtlichen in den Kopfe steigen/ denen Leuten/ die ein hitzig schwach Haupt haben.

Böse Bier/ kommen aus böser untüchtiger Materie/

terie/Gersten/Weitzen/Habern/Rocken und Hopffen/ sonderlichen wann auch die böse Brauer darzu kommen / und die Materien mit ihren bösen Handgriffen/Unachtsamkeit/Faulheit/und andern Dingen verwahrlosen und verderben / lassen den Mösch anbrennen/den Rauch hinein schlagen/oder waschen die Faß nicht rein aus / oder lassen es oben offen/daß die beste Krafft wegrauchet / und das Unkräfftigste und Geringste in dem Faß bleibet.

NB. Wer gefroren Bier trincket/ der bekommt den Husten darvon.

Caput VI.

Von denen vornehmsten/ besten und berühmtesten Bieren/so hin und wieder verführet werden.

Num. I.

Hamburger-Bier.

Solches Bier wird / wie bekannt ist / aus Weitzen gebräuet / und von wegen seiner Tugenden / und angenehmen lieblichen Geschmacks/überall hoch gehalten / dann es nähret wohl / giebt oder gebieret gut Geblüt/ machet eine schöne lebhaffte Farbe / ziehet auch eine schöne subtile glatte Haut / wann man sich öffters darmit wäschet; Solch Bier ordinari getruncken/ verhütet den Stein / lindert und öffnet sanfft den Leib/sonderlichen wann es warm/ mit frischer Butter genossen / und früh Morgens getruncken wird. Es ist ein sehr gesundes Bier / wann es mässig getrun-

truncken wird / wird es aber überflüssig gesotten / bringet es ein Kupfern Gesichte: Wann diß Bier gar zu alt wird/verliehret es seine Krafft/wie es insgemein alle Weitzen-Bier zu thun pflegen.

Num. 2.

Lübecker-Bier.

Lübecker-Bier / welches sie ihr Jsrael nennen / hat fast einerley Würckung und Tugend / mit den Hamburger-Bier / ohne daß solches Lübisches / schwachen Köpffen dienlicher ist / als das Hamburger.

Num. 3.

Lüneburgisch-Bier.

Lüneburgisch-Bier / ist denen Bieren in der Marck / und in Pommern am Geschmack / Tugend und Würckung zimlich nahe verwandt / ohne daß es etwas dünne und leichter ist.

Num. 4.

Rostocker-Bier.

Rostocker-Bier oder Oel / ist gar ein gesund Sommer-Bier / das man in warmen Sommer-Tägen nutzlich und bequem trincken kan.

Num. 5.

Einbeckisch-Bier / und Braunschweigische Mumme.

Die Braunschweigische Mumme / wie auch das Einbeckische-Bier / mögen wohl Geschwistert miteinander seyn / dann sie sind beyde gute Sommer-

mer-Biere/ haben auch viel Hopfen / auch gleichen Geschmack und Würckung: Doch solle das Einbeckische-Bier am Geschmack etwas lieblicher seyn: Es seynd zwey kühlende Bier/ nähren nicht sonderlich / sind dünn und subtill/ dringen durch/ und machen den Urin ganghafftig / füllen auch das Haupt nicht also mit Dünsten / wie sonsten die andern thun.

Es sind rechte Sommer-Bier / die auch denen Febricitanten zuträglich/angenehm/ und sehr gesund seyn. Die Mumme zwar/ bekommet aus dem Wasser/daraus sie gebräuet wird / eine kalchichte/ steinichte Materi / daß man leichtlich den Stein darvon bekommen / oder so man ihn bereits hat / auffrührisch machen kan. Wiewohln das Einbeckische fast eben dieser Art seyn solle: Und weiln das dritte Theil Korn/zu diesem Bier der Weitzen ist/also hat es den Vorzug vor allen andern Gersten-Bieren/ giebt auch gut Nutriment, dringet leichtlich durch/ und erreget den Urin/wegen seiner Substanz, die nicht so gar starck ist / und wann einer das Fieber hat / so ist demselben Menschen kein Bier lieber und angenehmer / ja auch gesunder / als eben dieses Einbeckische Bier.

Num. 6.

Breyhan.

Das ist ein sonderlich gutes Bier von Weitzen; solche Bier werden sonderlich zu Hannover/Quedlinburg/Hildesheim / Göttingen / und in andern Orten / wie auch in Thüringen mehr gebrauen/

so

so süsses Geschmacks / starcker Substantz / und gutes Nutriments sind / und wann man solch Bier warm / oder in einer warmen Stuben trincket / schleichen sie fein und wohl hinein / und machen gar sehr truncken / darum man solches auch mit Massen / aber nicht mit vierthels und halb-Stübigs-Kannen-Maß trincken solle.

Num. 7.

Der alte Clauß.

Die Brandenburger haben ein Bier / das nennen sie den alten Clauß / darum / daß es faule / schläfferige Leute machet / wie die Alten pflegen zu seyn / ist aber sonsten ein gut Bier.

In Pommern hat es auch sonsten unterschiedliche gute Bier gehabt / als das Strahlsundische / Kohlbergische / Stettinische / Bartische / und andere mehr.

Num. 8.

Gustrauer-Bier / oder Gustrowischer Knysenack.

Gustrauisch-Bier / oder Gustrowischer Knysenack / wird aus Gersten gebrauet / und wird mehr Gersten darzu genommen / dann zum Bernauischen Bier / aber hingegen weniger Hopfen; Ist gar ein starckes Bier / sonderlich so man es knollicht hinein sauffet / (darum nennet man es Schnyß in Nacken / oder Schmets in Nacken /) aber wann man es mit Vernunfft und Mässig trincket / so ist es ein gar gesundes Bier wider den Stein.

Num. 9.

Spandauisch-Bier.

Spandauisch-Bier/ist fein lauter und rein/hat einen guten lieblichen Geschmack / nähret wohl/ und treibet den Urin / machet auch ruhig und fein sanfft schlaffen/deßgleichen ist das Böltznische-Bier auch ein gut rein lauter Bier.

Num. 10.

Ruppinisches-Bier.

Ruppinisches-Bier / seynd zu Ruppin nichts besonders / so man sie aber führet / und lässets klar werden/so werden sie gut und wohlgeschmack / und je weiter man sie führet/und wieder klar werden lässet/je besser sie auch werden.

Num. 11.

Beitzenburger-Bier.

Zu Beitzenburg/im Lande zu Mechlenburg/hat es auch ein starck Bier/ das sie bith den Kärl / oder beyß den Kerl nennen / weil es die Kerl so hart auf den Kamm beist / daß sie gar toll in dem Kopff werden.

Num. 12.

Pohlnische Bier.

Im Königreich Pohlen / hat es mancherley weise Bier die sehr gesund seyn / den Durst stillen / wohl nähren/und auch gut Geblüt verursachen.

Num.

Num. 13.

Preusische Bier.

In Preussen hat es auch viel gute Bier/sonderlich aber das Dantziger Bier/ welches man/ was seine Güte/ Hitz und Stärcke anlanget/ nicht unbillich einem Wein vergleichen möchte; Dann eine Untze dieses Dantziger Doppel-Biers/ ist stärcker und kräfftiger/ dann zwey Maas anderes gemeines Gersten-Bier; so man aber solches Bier mässig und offt gebrauchet/ oder sich darinnen ersäufft/ so kan es in den Menschen viel Kranckheiten erregen/ dann es erwärmet nicht nur den Menschen/ sondern erhitzet das Geblüt allzusehr/ daß man gar roth unter den Angesicht wird/bringet Arterische und Podagrische Kranckheiten/ triefende Augen/ verursachet Cruditates, und andere Ungelegenheiten mehr/ eben fast wie der Wein.

Num. 14.

Dantziger Bier.

Es solle das Dantziger oder Dantzker Bier/unter allen ausländischen Bieren/ das vornehmste/ stärckeste und beste Bier seyn/ massen Herr Knaustinus solches eine Königin aller Gersten-Bier nennet/ als welches einen guten Geschmack/gute Substantz/ Nutriment, Temperament und Nahrung dem menschlichen Leibe/wann es mässig getruncken wird/ bringet. Wie dann zwar auch alle andere Biere mässig/ nicht aber mit Müssen und Maasen/ das ist/ mit Quartieren und Stübichen/ halben und gantzen Kannen/ auf einen Trunck/ sollen ge-

truncken werden. Für dem jetztbemeldten Bier aber sollen sich die Febricitanten hüten / dann es wegen seiner Stärcke/solcher Menschen Leiber sehr erhitzet.

Num. 15.
Königsberger / Elbinger / und Thorner Bier.

Zu Königsberg / deßgleichen zu Elbingen und Thoren in Preussen / hat es auch gut und gesund Bier / so einen anmuthigen und lieblichen Geschmack/ auch dem menschlichen Leibe gar dienstlich und ersprießlich ist. In Lithauen und ferner hinein gegen Moscau / hat es zwar auch zimlich gute Bier/ ausser daß etwas unflättig darmit umgegangen wird / auch die unter den Maltz befindende Doll-Körner sehr bald truncken / und den Kopf doll machen.

In Schlesien werden sonderlich vor andern Bieren hochgeachtet Breßlauisch / Laubenisch / Goldbergisch / Schweinisch / und Saganische Bier.

Num. 16.
Breßlauisch Bier / oder Schöps.

Breßlauisch Bier / so insgemein der Schöps genannt / ist ein starck Waitzen-Bier/ das gewaltig nutriret und nähret / daß also / wer desselben viel und offt trincket / gemeiniglich wenig isset ; dann man isset und trincket gleichsam von solchen Bier / wie dann dicke und fette Leute darvon (sonderlich die zur Fettigkeit geneigt seyn) werden. So man

aber dessen zu viel trincket / oder es nicht gewohnet ist / steiget es einen gewaltig in den Kopff / und füllet das Haupt so voll Dünste / daß des andern Tages alles mit einen umgehet.

Num. 17.

Wollauisch Bier.

Wollauisch Bier / ist auch vor Zeiten ein gut und hochgeachtet Bier gewesen / aber weilen bey dieser bösen trüben Welt-Neige alles auf die Neige gehet / geringer und schlimmer wird / biß es endlichen gar über und über gehet / also gehet es mit den guten Bier auch; die Leute sind allzu eigennützig / geitzig und vortheilhafftig / wollen und mögen kein gut Bier mehr ihren Nächsten und Neben-Christen zu gut und Nutzen brauen / ob sie es schon könnten; zum Theil sind sie auch zu verdrossen / und mögen nicht mehr solchen Fleiß / Mühe und Aufsicht auf das Brauen wenden / wie sie vor Zeiten gethan.

Num. 18.

Laubenisch Bier.

Laubenisch Bier / wann es recht gut / und auf den alten Form (von guten Schrott und Korn ist) so ist es ein gesund und wohlnährend Bier / das gute subtiele Spiritus giebt / und die natürliche Wärme fein lieblich vermehret. Man hielte es vor diesem / für das beste Bier in Schlesien / man schencket es auch zu Breßlau im Schweinischen Keller aus / und wird sonsten auch weit verführet.

Num. 19.

Goldbergisch Bier.

Goldbergisch Bier/ dessen ist zweyerley / das Beste und das Mittelmässige / das Beste mag wol unter die vornehmste Bier des gantzen Schlesien gezehlet werden/ dann es schmecket/ nährt und wärmet wohl/und ist fein rein und klar/das andere aber hat nicht gute Kräffte.

Num. 20.

Strignisch Bier.

Strignisch Bier ist gar ein trübes Bier / wie eine Leimen-Lauge / und schmecket schier wie ein Wein / daß es auch etliche Frembde vor Wein getruncken haben. Ist gar ein gesund Bier um der Terra Sigillata willen / die alldar / nebenst etlichen andern Edelgesteinen / reichlich gefunden wird. Derowegen man auch niemalen / oder aber gar selten erfahren / daß die Pest oder andere gifftige Kranckheiten da grassiret hätten; giebt demnach an solchem Ort/ feine gesunde und alte Leute: dann Terra Sigillata, ist ein edel/ köstlich und gut Ding/ massen die Gelehrten bezeugen/ welche der vortreffliche/ hochgelehrte und berühmte Doctor Johannes Montanus erstmalen daselbsten erfunden.

Num. 21.

Schweinisch Bier.

Schweinisch Bier / ist auch ein herrlich / gut und schmackhafftig Bier/allein daß es etwas brandig schmecket / kommet vielleicht her / daß sie das Maltz zu sehr dörren.

Num.

Num. 22.

Saganisch Bier.

Saganisch Bier ist auch ein gesund Bier/ sonderlich denen Leuten/so den Stein haben/denen vergehet alles Reissen und Schmertzen darvon.

Num. 23.

Glogauisch Bier.

Vor Jahren hat man zu Groß-Glogau in der Schlesien auch ein gar köstlich gut Gersten-Bier gebrauet/ das am Geschmack fast dem Dantziger Bier nicht ungleich gewesen/ solle aber dieser Zeit nicht mehr so gut seyn.

Num. 24.

Etliche Sächsische weisse Bier / so man Gosen nennet.

Goßlar/Quedlingburg/Halberstadt/Aschersleben und Wernigeroda brauen ein weisses Bier/ Gosen genannt/ so auch gut Nutriment und Nahrung geben/erwärmen auch wohl/ und machen ein gut Geblüt/auch feist/so man fein viel trincket.

In Thüringen / welches gar ein fruchtbar/ herrlich und reich Korn-Land ist / findet man auch mehrentheils rechte gute und gesunde Bier/als absonderlich zu Arnstadt / das sehr köstliche Weitzen-Bier/ so wohl auch/ als in der Marck/ im Lande zu Meissen und Sachsen.

Num. 25.

Naumburger Bier.

Sonderlich aber / ist das Naumburger Bier

berühmt/ da man ihme dann Gersten die Genüge/ und recht gut Maltz giebet/ auch mit Fleiß bräuet; darumb nähret und wärmet solch Bier wohl/ aber es pfleget wegen seiner Güte in den Kopff zu steigen/ wann man dessen zu viel trincket/ massen sich dann die nassen Bier-Brüder blind voll darein sauffen.

Num. 26.

Torgisch Bier.

Torgisch und Bolgerisch Bier/ sind zwar nicht sonders starck/ aber doch gesunde Bier/ nähren wohl/ riechen und schmäcken gut/ stärcken auch alle Glieder. Sonderlich ist das Torgische Bier nicht nur wegen mittelmässiger Stärcke/ sondern auch/ an der Güte ein trefflich Bier/ dann es hat einen guten Geschmack/ und giebet gut Nutriment, Aliment, Nahrung/ auch Krafft den vornehmsten Gliedern an Menschen/ massen es einen Geschmack und Geruch nicht anderst hat/ als wäre solch Bier gewürtzet. Welcher nun etliche Kräuter/ so zur Artzney dienlich/ mit Bier kochen oder sieden will/ derselbige kan ihme Torgisch oder Naumburgisch Bier/ welches er am besten haben kan/ hierzu nehmen und gebrauchen.

Num. 27.

Gothisch und Neustädter Bier.

Diese Biere werden in Thüringen sehr getruncken/ es sind auch gute vollkommene Bier/ welche den menschlichen Leibern gute Nahrung/ Aliment und Nutriment geben.

NB. In-

NB. Insonderheit ist zu mercken/ daß das Gothische Bier den Calculosis, (oder denen / die mit dem Stein-Schmertzen behafftet seynd/) das Naumburgische Bier aber den Podagricis trefflich wohl dienet.

Num. 28.

Zerbster Bier.

Es machet die Fürstliche Anhaltische Stadt Zerbst nicht wenig berühmt/ das herrlich/ weit und breit beruffene Sommer-Bier / so allda gesotten/ und/ seiner Gütigkeit wegen / sehr weit verführet wird/ von diesem Zerbster Bier nun/ wird bey denen delicaten/ reichen und vornehmen Personen/ sonderlich bey den Edelleuten und Studenten sehr viel gehalten/ dahero das Sprichwort entstanden:

Zerbster-Bier und Rheinischen Wein/
Darbey wollen wir lustig seyn.

Solches Bier ist gleichfalls gutes Geschmacks/ und nähret wohl/ allein/ wer sich im Urin nicht richtig befindet/ der lasse solch Bier lieber zu frieden/ oder trincke nicht offt und viel/ dann es kan machen/ das der Urin scharff und brünstig wird/ die Harn-Winde verursachet / oder daß er sonsten schwehrlich von dem Menschen gehet. Diß Bier treibet auch den Stein/ der in der Röhren nicht fort will/ gewaltig von dem Menschen.

Num. 29.

Freybergisch Bier.

Das Freybergische Bier ist ein herrlich/ köstlich/ gut und gesund Bier / das wird mit grossem

Fleiß aus guter Gersten gebrauet/ giebt zwar viel/ aber doch seine subtile Dünste/ stösset gewaltig auf/ treibet den Urin / und leidet nichts Unreines in der Blasen; wiewohl es aber aus trüben/ unfreundlichen Wassern/gleichwie auch das Wittenbergische/ gebrauet wird/so lassen sie es doch lange/ als etwan bey zwey oder drey Wochen/nachdeme es gebrauet worden/in dem Bottich stehen / und erkalten / da stösset es gewaltig auf. Sie rühren alle Tage mit einer Schupffen wieder wohl durcheinander/allein/ je öffter sie dieses thun / je mehr und höher es gieret und aufstösset / darnach bringen sie es erst in die Fässer.

Num. 20.

Wittenbergisches Bier.

Das Wittenbergische Bier / wann es recht gebrauet / und Materien genug genommen wird/ daß es nicht zu dünne bleibet/ ist kein uneben/ sondern ein gutes und gesundes Bier. Aber es gehet ihme zuweilen wie andern guten Bieren mehr/ daß sie den alten Ruhm und Ruff verliehren/ wann ihnen bißweilen der Halß allzulang gedehnet/ wenig Maltz und nicht viel Hopffen darzu genommen wird: Ob es darumb der Guckguck heisset/ ist mir unbewust; deßgleichen wird in unterschiedlichen/ noch zum theil vornehmen Städten / in Hoch-Teutschland / gar schlecht und gering Bier gefunden / daß man sich keines Kopffs = Wehes darbey zu besorgen. Deßwegen man auch Spaß-weiß solche Bier-Bräuer nur Wasser-Färber zu nennen

nen pfleget/ von solchem ihrem geringen Bier aber ist nicht unbillich das Sprichwort erwachsen.

Wasser-reich und Hopffen-arm/
Ist ein Bier/ daß GOtt erbarm.

Num. 31.

Wurtzisch Bier.

Das Wurtzische Bier ist auch ein gut gesund und berühmt Bier/ darbey man sich auch gar wohl befindet.

Num. 32.

Nauisches Bier.

Das Nauische Bier / so Zitzenille genennet wird / ist auch ein gut / aber darbey starck und dick Bier/ darumb das Sprich-Wort darvon lautet.

Wer Zitzenille trincken will/
Der muß drey Tage liegen still.

Num. 33.

Walterhausisches Bier.

Wir wollen auch des Walterhausischen Biers in etwas gedencken / dann dasselbige ja gesund und gut (wann anderst im Brauen / oder in Zubereitung dessen / recht darmit umbgegangen wird/) als etwan sonst einig gemein Stadt-Bier (keines zwar verachtet/) aus denen Ursachen / weilen die Lufft / das Wasser / und anders / so zu einem guten Bier gehörig / alldar (GOtt lob) ja so gut seynd/

seynd / als sonsten anders wo / darzu das Wasser daselbst / daraus die Bier gebräuet werden / aus Wald-Quellen (die dann gut gesund Bier geben) zusammen rinnet / und wann ein Bier an diesem Ort nicht gut / ist niemand / meines Erachtens / hieran schuldig / oder Ursacher / als der vielleicht das Bier nicht gut / sondern dünn / schlecht und gering haben will / und also des Wassers (wie leider an vielen Orten mehr auch zu geschehen pfleget) zu viel nimmt.

Es werden auch sonsten in vielen Städten / Dörffern / adelichen Ritter-Sitzen / und Bräu-Höfen / hin und wieder in Thüringen / Meissen und Sachsen / gute Bier gebräuet / welche alle dieses Orts in specie zu erzehlen / das euch zu groß / und den Leser verdrießlich machen sollte.

Und wer wollte alle Bier beschreiben / dieser bißher vorgezeigten hat Colerus in seinem schönen und nutzlichen Hauß-Buch Meldung gethan / und von andern guten Bieren / die sonsten im Reich hin und wieder gebräuet werden / vielleicht keine Wissenschafft gehabt / sie ers sonders Zweiffel wol würde mit eingeführet haben. Wiewohlen hier nur wenigem / als erstlichen / des fürtrefflichen weissen Böhmisch- und des Kehlheimer-weissen Biers / des Wendauers - der Nürnbergischen Städtlein / als Herspruck- Lauff- Altdorff- Gräfenberg- Hilpoltsteinischen- und noch andern / absonderlichen des köstlichen Weitzen-Biers / so zu Nürnberg selbsten gebrauet werden / und endlichen des Schwobacher- und noch vieler andern Bier mehr gedencken / die alle so gute / gesunde

und

und köstliche Biere seynd / die denen oberzehlten weder an der Güte noch Geschmack wenig nachgeben werden. Eines jeden aber absonderlich zu gedencken/ will es/ für diesesmahl weder Zeit noch Gelegenheit erstatten. Wollen uns derowegen ohne Weitläuffigkeit zu denen Gebrechen und Mängeln des Biers wenden / und selbige auf das kürtzeste durchgehen.

Caput VII.

Von mancherley Gebrechen und Mängeln des Biers.

Es sollte sich mancher vielleicht nicht wenig wundern/ daß das Bier manchmahlen/ gleichsam als ein Krancker / Hülff- und Artzeney-Mittel vonnöthen habe. Es geschiehet offtmahls / das ein Bier schwach und matt wird / nicht aus Mangel der natürlichen Feuchtigkeit / nemlichen des Wassers / so sich unterweilen nur gar zu viel findet ; sondern aus Mangel der Lebens-Geister / das ist gut und genugsamer Zeug und Maltzes / so gleichsam Geist und Leben des Biers ist ; Wann man dieses nach gebührendem Maaß und erheischender Nothdurfft nimmt / so wird gewiß dem Bier die Schwindsucht / so sonsten eine unheylsame Kranckheit ist / aus dem Grunde geheylet / oder verhütet. Es heisset / gebet / so wird euch gegeben.

Ein gewisser Author schreibet also: Ich erinnere

innere mich / daß in einer gewissen und mir wohl bekannten Stadt / ja welche etliche Jahre meiner Auffsicht vertrauet war / in der Stadt-Brauerey dieser Mangel sich viel und lange Zeit befunden / die Schuld dieses schlecht und magern Biers / wurde lang dem unschuldigen Bräu-Meister gegeben / der sonst ein gewissenhaffter und redlicher Mann an sich selbst gewesen: Das that ihme wehe / daß die Schuld auf ihme / als einem unschuldigen / immer sollte geleget werden / und gedachte / wie diesem Mangel wohl abzuhelffen. Als er nun einsmahlen gesotten / und die Zeit war / daß die Mägde das Dünn-Bier oder Leyer und Treber abholen sollten / versteckte sich der Bräu-Meister hinter die Masch-Kufen / und als er vermerckte / daß die Leute beysammen waren / schrye er mit sehr kläglicher und offt wiederholter Stimme; Viel Wasser / wenig Maltz / viel Wasser / wenig Maltz. Die Burger-Mägde meynten / das wäre ein Gespenst / erschracken sehr / und lieffen darvon / erzehlten auch zu Hause ihren Herren und Frauen / was sich begeben / darvon in kurtzer Zeit die Stadt erfüllet war. Indessen ist der Bräu-Meister wieder aus dem Winckel gekrochen / als ob er gar nichts von der Sache wüste / und da man es ihme mit Verwunderung erzehlet / hat er sich mehr darüber verwundert / als die andern alle.

Man muß bekennen / daß dieses eine einfältige Cur und Mittel gewesen / dem armen und matten Bier aufzuhelffen / gleichwohl hat es seine Würckung gehabt / dann des andern Tages

hat

hat die Obrigkeit/ als durch eine Göttliche Stimme gewarnet/ hierüber Rath gehalten / und einhellig beschlossen/ mehr Maltz / als bißhero geschehen/ zu dem Bier zu nehmen; und ist also der Krancke völlig genesen; das ist / sie haben gutes und geschmacktes Bier bekommen/ so nachgehends von Frembden und Einheimischen mit Lust und gutem Muth getruncken worden.

Es geschiehet auch zuweilen / daß aus guten und genugsamen Zeug gleichwohl ein liederlich- und heilloses Bier gebräuet wird; welcher Mangel herkommet / wann man entweder der Lufft/ oder des Wassers nicht kundig ist; geschiehet auch wohl durch Hexerey und allerley Schelm-Stücke/ so böse Leute einem beweisen / oder aus andern verborgenen Ursachen / sonderlichen auch / wann es an genugsamer Wissenschafft des Brau-Wesens fehlet. Wann es einem das erste mahl wiederfähret/ hat man sich nicht zu verwundern.

Es kan auch dem erfahrensten Bräu-Meister eine solche Veränderung und Fehler begegnen: und wer will sich sonderlich allezeit vor bösen Leuten und ihren leichtfertigen Stucken genugsam hüten? als vielleicht ein solcher / der eben dergleichen Haar ist / so den Teuffel kennet / und durch Beelzebub / als der Teuffel Obersten / die andere austreibet / und mit gleicher Müntz seine Possen-Reisser zu bezahlen weiß.

Wann aber die Unwissen- und Erfahrenheit daran schuldig ist / so kan man am allerbesten mit Aenderung der Lufft helffen / das ist / man zähle

dem

den Bräu-Meister aus/ und schaffe ihn dann wieder fort/ lasse ihn auch an einem andern Ort sein Trinck-Geld einholen.

Das Bier wird auch leicht und schlecht/ wann der Bräu-Meister gerne zecht/ und andere Zech-Brüder zu sich gesellet/ und an sich hänget/ dann wann ihme sein Deputat und Gebühr nicht klecket und zulanget/ so nimmt er offt gar fleissig (an manchen Orten/ da man ihm nicht genug auf die Schantze siehet/ dann ich sage nicht von allen) den Zehenden von den herrschafftlichen Fässern/ und füllet selbige nachgehends mit dünnen und armen Bier gar reichlich auf.

Diese Bier-Kranckheit und Fehler kommt von allzusehrem Abzug des guten Safftes/ und natürlicher Krafft her/ und kan am allerbesten curiret werden/ wann der untreue und versoffene Brau-Meister den Schaden sein wieder ersetzen und gut thun muß.

Bey solchen und dergleichen andern Bier-Kranckheiten/ ist die allerbeste und gewisseste Cur und Præservativ, daß man die Keller fleissig zusperre/ und die Schlüssel abziehe/ deren einen der Hauß-Herr/ den andern aber der Bräu-Meister in Verwahrung haben solle/ oder man kan einem andern getreuen Diener oder Mann diese Auffsicht anvertrauen. Einem getreuen sage ich; dann wann es an Treu und Redlichkeit fehlet/ so thut man vielmehr eine Thür zu neuem Dieb-Stahl auf/ und wird das Ubel gedoppelt.

Dar-

Damit wir aber wieder auf das verdorbene und mangelhaffte Bier kommen/ wollen wir desselben folgende Ursachen betrachten:

Erstlichen kan solches herkommen/ entweder von dem Zeug/das ist/verdorbener Frucht/da man dann aus schlimmen und verdorbenen Sachen nit viel Gutes machen kan.

Zum andern/so kan auch die beste Frucht und Zeug durch üble Zubereitung entweders des Brau-Meisters oder Müllers verderbet werden.

Drittens/kan der Fehler auch im Wasser oder alten verdorbenem Hopffen stecken.

Oder es ist das verbrandte Maltz oder unsaubere Geschirr schuldig.

Vierdtens/ ist etwan das Feuer zu schlecht/oder das Maltz und Bier ist nicht genug umgerühret worden.

Oder fünfftens/ wann man grün und neugehauenes/oder sonst liederlich und zum Bräuen untaugliches Holtz gebrauchet/ dardurch die Hitze im Kessel verhindert/ und das Feuer durch das ausschwitzende Wasser und Feuchtigkeit des Holtzes aufgehalten wird.

Sechstens/ wann der Hopffen nicht genug geröstet/oder aufgesotten und gekochet/ so dem Bier die beste Krafft geben/ und selbiges vor allem Verderben erhalten muß.

Siebendens/ wann man dem Bier zu spat/ oder schlechte unnütze Hesen giebet; unnütze/ unkräfftige verstehet sich/ so wegen ihrer Schwehre gleich zu Boden sincket/ weilen sie gantz erstorbene und verdorbene rohe Feuchtigkeit mit sich führet.

Oder es fehlet dem Bier endlichen/wann man des Hopffens zu wenig nimmt/oder nicht genug aufgekocht; da dann das Bier gar bald und leichtlich versäuret. Welches sonderlich zur Sommers-Zeit am aller beschwerlichsten/ darwider auch mancherley Mittel gebrauchet werden/worvon hernach genugsamer Unterricht folgen solle/wann des Biers nicht gar zu viel ist.

Wann aber der Fehler in dem gantzen Sud oder doch dem meinsten Theil desselbigen ist/ und schon eingedrungen/ so ist alle Hülffe umsonst/und/ wie das gemeine Sprichwort lautet: Hopffen und Maltz verlohren.

Im Anfang steur und wehr/
Zu spätt hilfft nichtes mehr.

Achtens/wann man/nachlässiger Weise/etwan die Fässer lang unausgeputzt liegen lässet/ da sie dann bald schimlicht und kaunicht werden/sonderlichen wann sie zu dem braunen Bier nicht wohl gepichet seyn. Da dann ein Haus-Vatter oder Haus-Mutter fleissig seyn/ und zusehen solle/ auch wohl helffen/daß die Fässer fein sauber gereiniget und geputzet/ und vor dem Sud in der Faß-Hütten oder Faß-Kammer fein ordentlich zu künfftigen Gebrauch geleget werden.

Num. 1.

Daß der Blitz oder Donner das Bier nicht beschädige.

So das Bier in einem grossen Donner-Wetter im Bräuhaus stehet/ so kan man den Bottich mit

mit Brettern zudecken/ reine Tücher darauf legen/ und ein wenig Saltz/kleine Kieselsteinlein und Lorbeer-Blätter/ so man es haben kan/darauf streuen. Ist aber das Bier in den Fässern/ in den Kellern/ (welches dann des Wetters wegen nicht also gefährlich ist/und man wollte sich auch etwann dieser Gefahr besorgen) so müste man dieses jetzt angezogene Stück auch gebrauchen/ so darff man sich natürlich derowegen nichts befürchten/ dann das hat GOtt der Natur eingepflantzet / daß sich starck wider schwach zu legen schämet/ also schlägt der Donner nicht in die schwachen Lorbeer/ sondern gerne in die starcken Eych-Bäume/ das erfähret man auch an dem Löwen/daß er sich eher an etwas Starckes/als an etwas Schwaches machen thut.

Num. 2.

Ein Bier wieder recht frisch zu machen.

Nehmet sauber durchgesiebte Aschen von Buchen-oder Bircken-Holtz auf einem Eymer eine gute Hand voll/ macht es mit dem Bier/ wie einen Brey an/ thut dann solchen in das Faß/ rühret es mit einem saubern Holtze wohl um/ lasset es wieder ruhen/so wird das Bier fein frisch.

No. 3.

Dem Bier einen lieblichen Geruch und Geschmack zu machen.

Man nimmt gröblicht zerstossene Veylwurtz/ thut es in ein Säcklein und hänget solches in das Faß.

2. Oder man nimmt besagter Veylwurtz/ gedörrter Citronen- oder Pomerantzen-Schaalen/ vermischt es gröblicht zerstossen unter einander/ und hängt es mit einem Säcklein in das Bier.

3. Oder man nimmt Gewürtz-Negelein und Lorbeer eines jeden 1. Loth / oder nachdeme des Biers viel ist 2. Loth/vermischt es gröblicht zerstossen unter einander/und hänget es in das Bier.

4. Oder man nimmt Citronen-Schaalen und Veylwurtz/hänget solches in das Bier/ absonderlich in das weisse Bier.

Num. 4.

Trübes/ saures und verdorbenes Bier wieder lieblich/klar und schön lauter zu machen.

Man nimmt durchgesiebter Pot-Aschen einen guten Theil/thut solche in ein rein höltzern Geschirr/ giest von eben demselbigen Bier Hesen darauf/ schlägt und rühret es wohl unter einander/dann lässet man das Geschirr von eben demselbigen Bier gantz voll lauffen / vermischet und rühret es wohl untereinander / lässet es dann etliche Stunden stehen und ruhen / dann giesset man es wieder in das Faß zu demselbigen Bier/und rühret es wohl unter einander.

Oder man nimmt einen guten Theil zu Aschen gebrandter Wachholder-Beer und Pot-Aschen/ vermischet es unter einander/ thut es in ein grob leinen Säcklein/ und hänget solches in das Faß.

Num. 5.

Dem weissen Bier einen Wein-Geschmack zu geben.

Man nimmt ein solches Wein-Faß / da erst Beer-Wein daraus gezapffet worden ist / und füllet es von Stunden mit weissen Bier an / so bekommt solches Bier einen rechten Wein-Geschmack von den Beeren / und wird schön lauter und gar gut zu trincken.

Num. 6.

Saures / verdorbenes Bier wieder zu rechte zu bringen / und wieder gut und trincklich zu machen.

Man nimmt Alantwurtz / Veylwurtz /
Süßholtz / Calmus /
Benedicten-Wurtz /
Negelein / Lorbeer /
Ingwer / Coriander /
Muscat-Nüß /
Entzian /

Eines so viel als des andern / vermischt alles gröblicht zerstossen unter einander / thut es zusammen in ein leinen Säcklein und hänget es in das Faß.

Oder man nimmt auf einen Eymer Bier ein halb Pfund gebrannten Weinstein / oder wohl calcinirter / blauer Pot-Aschen und 2. Pfund Kreiden-Meel / vermischet es unter einander / thut es zusammen in ein rein Kesselein / oder Stollhafen / lässet es wol heiß werden / giest dann ein Maß lauteres Brunnen-Wasser daran / rühret es wohl unter einander /

ander/giesset es dann in das Faß des sauren Biers/ rühret es mit einem Stecken wohl unter einander/ so wird es wieder süß und lieblich zu trincken / oder man nimmt Benedicten Wurtzel/wilden Salbey Florentinische Veylwurtz/Bertram und Dosten/ hängt solches in das Faß.

Num. 7.

Wie man ein Bier/das grob / sauer und härtlich worden ist/wieder lieblich/ wohlgeschmack und trincklich machen solle.

Man nimmt gestossenen Waitzen/vermischet denselben mit guter frischer Bier-Heffen/von eben demselbigen Bier/und giesset es mit einander in das Faß. Etliche hängen auch nur den zerstossenen Waitzen mitten in das Faß/so wird es auch wieder schön/lieblich/klar und süß.

Num. 8.

Ursachen daß die Bier offt sauer werden und verderben.

1. Wird offt ein Bier im Brau-Hause / auf den Träbern/durch Verwahrlosung sauer.

2. Offt im Sommer / wann man keine gute frische Keller hat.

3. Wann man dem Bier zu wenig Hopffen gibt.

3. Wann man dasselbe nicht satt und genugsam kochen lässet

5. Wann es gar zu alt wird.

6. Von Donnern und Blitzen.

7. Wann

7. Wann es aus Regen-Wasser / wie etliche darvor halten / gebrauet wird.

8. Wann man dasselbige nicht recht wartet.

9. Wann ein Fœmina menstruata, solches entweder im Bräuhaus / oder Keller füllet / und damit umgehet / so kan es auch leichtlich sauer werden.

Num. 9.

So auch ein Bier auf dem Bottich sauer worden / und schon in die Fasse gefüllet wäre.

So werffe man eine Hand oder zwey voll buchener durchgesiebter Aschen und Saltz / oder gebrannten Weinstein / mit Hinzugiessung einer paar Kannen Wassers in das Faß / rühre es unter einander verspünde dann das Faß wohl / sonsten liesse es alles heraus / und lasse es also versausen.

Num. 10.

Wann im Sommer / sonderlich in den Hunds-Tagen / das Bier sauer werden will.

So nehme man nur ein frisch neugelegtes Ey / und steche es gerings um mit einer Nadel voll kleiner Löchlein / thue darzu geschälter und gröblicht zerschnittener Lorbeer / ein wenig Hopffen und Gersten-Körner / und thue es mit einander in ein sauber leinen Säcklein / und hänge es nur oben zum Spund-Loch in das Faß hinein / so wird das Bier nicht sauer / weil ein Tropffen in dem Faß ist / es sey gleich Gersten- oder Waitzen-Bier.

Etliche hängen ein neugelegt Ey und gewelckte

Nuß-Blätter oben zum Spund in das Faß hinein thun hernach Saltz auf ein rein Tüchlein / und Leim darauf/und legen es über den Spund.

Num. 11.

Wann ein Bier muchenzend wird/ oder nach dem Fasse schmecket/wie solchem wieder zu helffen seyn mag.

Es ist einem Bierbrauer / Wirth / Gastgebe oder Haus-Vatter eine grosse Schande / wann man aus Faulheit die Fässe nicht rein halten mag / und selbige abschmeckend und stinckend werden läsſet/wann nun dergleichen Fasse ein Bier/es mag so gut als es immer wohl seyn mag / und mit grossen Unkosten und Mühe gebrauet seyn mag/in dergleichen Faß eines kommet / so kan solches gar leichtlichen verderben / einen bösen Geschmack überkommen und stinckend werden.

So man nun dergleichen Bier hat/ so nimmt man nur rothe Benedicten-Wurtz / Wacholder-Beer/ Gewürtz-Negelein / Calmus/ Reinfarn-Kraut / und H. Geist-Wurtz / eines so viel als des andern / vermischt es klein zerschnitten unter einander / thut es mit drey frisch gelegten Eyern in ein Säcklein / und hänget solches in das Bier-Faß/ so wird es in kurtzer Zeit so gut wieder/als es zuvor gewesen.

Etliche nehmen nur frisch gebacken Gersten-Brod / so heiß es aus dem Ofen kommet / bricht es von ein ander/ legt selbiges auf den Spund / läst es darauf erkalten / und thut selches einmal 3. oder 4. auf einander / so kommet das Bier auch wieder zu recht.

Andere nehmen gar nur eine kleine Hand voll Waitzen / und thun selbigen in ein Säcklein / und hängen solches in das Faß / so wird es auch wieder wohl schmecken.

Num. 12.

Wie ein Faß recht zu bereiten / daß hernach das Bier nicht nach dem Pech schmecket / oder Pechentzend wird.

Wann man die Fasse zurichten und pichen lässet / so zerlässet man darinnen das Pech / und so es wohl heisse worden / giesset man ein halb Seidlein Würtz darein / und lässet es also umrühren / das benimmt hernach dem Pech den Geschmack.

Num. 13.

Wie dem durch das Führen und Fortbringen trübgewordenem Bier wieder zu helffen seyn mag.

Man nehme nur eine Hand voll gebranntes Saltz / und werffe solches in ein oder zwey Maas Wasser / und giesse es miteinander in das Faß / und rühre es mit einem Stecken untereinander / und lässet es also über Nacht ruhen / so wird es hernach fein lauter und lustig wieder zu trincken.

Man kan es auch einen Wein thun / ehe man ihn anzapffet. Oder / man kan auch nur eine Hand voll reinen Sand darein werffen.

Num. 14.

Daß ein Bier in der Fasten oder im Sommer nicht sommerentzig werde.

So nimmt man frischgehauenes Kien-Holtz /

und schneidet Spähne davon/ etwann einer Spannen lang/ und eines Fingers breit/ wirfft selbige auf das Bier/ dieweilen es gantz warm ist / so benimmt es ihme das Sommerentzen/ und ist ein gut Stuck/ lässet das Bier auch nicht sauer werden.

Num. 15.

Daß sich ein Bier nicht verkehre.

Man nimmt schöne weisse Kieselsteinlein aus einen klaren fliessenden Wasser / und legt solche in das Bier.

Num. 16.

So ein Bier sauer werden wolte / oder allbereit sauer worden / von Blitz oder Donner beschädiget wäre worden / wie ihme zu helffen / daß es gleichwol nicht verderben möchte / sondern wohl zu trincken seyn möge.

Daß ein Bier sauer wird / kommet von mancherley Ursachen her. Offt wird ein Bier im Bräu-Hause auf den Trebern / durch Verwahrlosung / offt im Sommer/ wann man nicht gute frische Keller hat (worvon aber schon zur Gnüge gemeldet worden ist) Item / wann man dem Bier zu wenig Hopffen gegeben / auch dasselbige nicht satt oder genugsam kochen hat lassen / oder wann es gar zu alt wird/ oder wann man es sonsten mit der Wartung nicht recht hält / oder wann es aus Regenwasser/ sonderlich wie Levinus Lemnius, meldet/ wäre gebräuet worden / bald sauer / es kan dasselbige auch wohl Fœmina menstruata (wann sie es etwann füllet/

füllet / oder darmit / es seye im Bräuhauß oder Keller umgehet) verursachen.

Num. 17.

Das Bier schön lieblich / hell / lauter und klar zu machen.

So nehme man nur Saltz und Hefen von dem Bier / das man also zubereiten will / schlage und rühre es wohl untereinander / und lasse das Bier aus dem Fasse darauf / und rühre es wol durcheinander / und lasse es ruhen / darnach fülle man das Faß darmit (dann es muß im Eingiessen ein wenig leer seyn / daß man es umrühren kan) so wird es schön / lauter / hell und klar.

Num. 18.

Dem Bier einen sehr lieblichen Geruch und Geschmack zu machen.

So hänget man nur in einem reinen leinenen Säcklein / grobzerstossene Veilwurtz / und kleinzerschnittene Benedicten-Wurtz in das Faß.

Oder / Man nimmt gröblicht zerstossener Gewürtz-Negelein / gröblicht zerstossener und gedörrter Lorbeer / eines jeden gleichviel / nachdeme das Faß groß / und hänget es in einem leinenen Säcklein darein.

Oder / Wann man gar ein köstlich wohlgeschmackes weisses Bier haben will / nimmt man frische kleinzerschnittene / dinne Citronen-Schaalen / Veil-Wurtz und Zimmet / und hänget es darein.

Num.

Num. 19.

Schmackhafftig Bier zu machen.

Hypericon, harten Hayn genannt/im Mayen gesammlet/ und in das Bier gethan/ macht ein schmackhafftig und mannlich Bier/ ist auch gut für deß Biers Mattigkeit.

Num. 20.

Daß ein Faß Bier frisch und eines guten Geschmackes bleibe/ weilen man darvon trincken thut.

1. Man wäschet Benedicten-Wurtz fein sauber und rein/ lässet sie abtrocknen/ legt sie in das Faß/ und richtet dasselbige auf/ so bleibet es gut biß auf die Neige.

2. Oder/man wirfft etliche abgekreugte Spillinge darein.

3. Oder/wann man ein Faß will aufthun/ so thut man Saltz in ein Tüchlein/ legt es über den Spund/und spündet es zu.

4. Man nimmt vor 3. Pfennig frischer Lorbeer/ schälet solche sauber/zerschneidet es klein/ und hänget sie in einem leinen Tüchlein in das Faß.

5. Oder/man thut Saltz in ein rein Tüchlein/ und vermacht den Spund mit frischem Leimen also über das Saltz/so bleibet es gut weilen ein Tropffe darinnen ist.

6. Oder/ Man nimmt Havenbutten-Daren-Holtz/ schabet die Rinden darvon/ und hobelt Spähne darvon/ dörret sie auf einen Tuch in der Stuben/ oder an der Sonnen/ und wirfft sie hernach in das Faß/ so behält das Bier seinen Geschmack/und lässet es nicht kanicht werden.

7. Oder man hänget Centauream, Bertram und Odermennig hinein / diese drey Kräuter bewahren nechst GOtt das Bier vor Säure / und allen bösen Zufällen. Wie es dann sonderlich an der Odermennig experimentirt worden / da man derselben ein Büschelein in ein klein Faß gethan / und man darvon getruncken hat / wie man aber die Odermennig heraus gethan / so hat sie gar sauer gerochen / aber das Bier hat immer wohl geschmecket/und an deme hat man nicht die geringste Säure vermercket. So man dann nun alle 14. Tage/ andere Odermennig in das Faß hänget / so ist die Kunst desto gewisser.

8. Oder man nimmt Hopfen/ ein frisch Ey/und von einem neuen Topff/so nicht glassurt ist / die Scherben klein zerschlagen / und in das Faß gethan.

9. Etliche nehmen ein frisch Ey/das an dem Tage/da man ein Faß anzapffet/ geleget ist / und lassen solches in das Faß Bier hinein sincken/ und machen darnach den Spund oben mit frischem Leimen wol zu/so bleibet das Bier auch frisch und gut.

10. Etliche nehmen eine starcke Sommer-Latte von Hollunder / stecken solche zu den Spund hinein in das Faß / und den Spund zugemacht mit frischen Laimen/ das Bier verwirfft sich nicht/wird auch nicht Sommerentzig/ noch abschmackich/oder sauer/so lange man darvon trincket / und bleibet beständig.

11. Es stecken auch etliche Pfirsing-Laub in das Bier / das befördert den Urin / und nimmt die Wärme im Leibe weg.

Num.

Num. 21.

Daß ein Bier bey seinem guten Geschmack verbleibe/ wann man auch schon 8. oder 10. Wochen darvon trincken sollte.

So nimmt man nur ein Sieb voll Hopfen/ siebet den gantz rein / zapfet dann aus dem Faß 10. oder 12. Kannen / thut den Hopffen in das Faß/ macht es dann wieder mit dem ausgezapfften Bier voll/ setzt darauf das Faß auf den Boden; Wann man nun aus solchem Fasse Bier lassen / oder zapffen will / so muß man oben in das Faß ein Lufft-Löchlein machen/ und darein ein Zäpflein das muß man ausziehen / daß es Lufft habe/ und sobalden man das Bier heraus gelassen hat / muß man es gleich wieder verstopffen / damit keine Lufft darein kommen kan / so bleibet das Bier fort und fort gut.

Etliche nehmen drey oder 4. Hände voll Hopffen/ in ein drey-eymerig Faß/ spünten das Faß zu/ und setzen es auf den Boden / und zapffen es unten an der Seiten an/ und lassen ihn oben auf den obersten Boden ein Lufft-Loch / so bleibet das Bier auch gut biß auf den letzten Trunck.

Oder/ man nimmt vor 6. Pfenning Hirsch-Zungen aus der Apothecken / Cardobenedicten-Kraut vor 3. Pfenning / ein frisches Ey/ ein wenig Hopffen/ eine Hand voll rein Strohe / kurtz zerschnitten/ etwan anderthalb Spannen lang / und wirfft alles miteinander oben zum Spund hinein / setzt

dann

dann das Faß auf den Boden/ und trinckt also darvon / so bleibet der letzte Trunck so gut als der erste / man muß aber oben auf dem Boden deß Fasses ein Lufft-Loch lassen / und darmit umgehen wie obgesaget.

Num. 22.

Daß sich ein Bier nicht verkehre.

Man nimmt Linden- und Nuß-Blätter / Beyfuß eines so viel als deß andern / und halb soviel Wermuth / und hänget es in das Bier / oder man legt schöne weisse Bach-Kieselsteine in das Faß.

Num. 23.

Wann ein Bier nach dem Faß stincket/wie solchem zu helffen.

So nimmt man Reinfarn-Kraut / Wachholderbeer/ Heiligen-Geistes-Wurtzel/und rothe Benedicten-Wurtzel/eines so viel als deß andern/ und drey frische Eyer / hänget oder leget es alles untereinander in das Bier-Faß.

Oder/man nimmt eine kleine Hand voll Weitzen-Körner/ hänget solche in einem Tüchlein in das Faß/so wird es wohl schmecken.

Oder man nimmt ein heisses Gersten-Brod aus dem Ofen / bricht es voneinander / legt es auf den Spunde/so lange biß es kalt/thut es 3. oder 4. mahlen/der Faß-Geschmack vergehet.

Num.

Num. 24.

Wann sich ein Bier verkehret hat / wie solches wieder zu recht gebracht werden mag.

So gebrauchet man nur das heisse Gersten-Brod / allerdings / wie kurtz zuvor angezeiget worden / so offt und viel / biß daß das Bier wieder zu rechte gebracht worden / dann das heisse Gersten-Brod/wie erwähnet / das zeucht den hefftigen Geschmack/und bösen Dunst an sich/ daß ein Bier wieder zu seiner rechten Krafft kommet / und eine gute kräfftige Stärckung krieget / nicht anderst / als wann einer etwan einem etwas krafftlosen Bier mit gerösten Brod / so mit Muscaten gerieben/ (so man jetzt aus einer Kannen trincken will/) zu Hülffe kommen wollte / welches dann nicht allein einen bessern Geschmack / sondern auch eine Stärckung und Krafft / von einer andern Specie herbekommet.

Num. 25.

Wann man ein Bier hat / das nicht auffstossen wollte.

So muß man nehmen eine Wasser-Kannen voll Würtze/auf ein Fäßlein gegossen/und das saure Bier darauf gefüllet.

Oder gerädene Aschen / ein wenig Saltz und frische Hefen/ durcheinander geschlagen in das Faß gethan/und umbgerühret.

Num.

Num. 26.

Wann ein Bier sauer worden/ wie solches wieder zu rechte zu bringen/ und trincklich zu machen seyn mag.

1. Gebrauchet man das Gersten-Brod/ wie gesagt/ so offt/ biß alle Säure vergangen.

2. Benedicten-Wurtzel/ wilde Salbey/ Dosten/ Hartenheim/ Bertram/ Scordium und Odermenig/ in das Faß gehacket.

3. Oder/ man nimmt auf einen Eymer Bier ein Pfund Kreyden/ und zwey Hand voll Pot-Aschen-Saltz/ vermischt es/ klein gestossen untereinander/ macht es in einem Pfännlein wohl heiß/ giest dann daran ein Maaß schön rein Brunnen-Wasser/ rühret es wohl untereinander/ dann giesset man es in das saure Bier/ rühret es mit einem Stecken in dem Fasse wohl untereinander/ so wird es wieder süß.

4. Oder/ man lässet Pot-Aschen in einem feuchten Keller zu einem Wasser zerfliessen/ filtrirt es durch ein Pappier/ giest dann solches in das saure Bier.

5. Oder/ man nimmt Veyl-Wurtz/ Nägelein/ Lorbeer/ Jngwer/ Muscaten-Nuß/ Entian/ Calmus/ eines so viel/ als des andern/ vermischt es gröblicht/ zerstossen untereinander/ fäst es in ein rein Säcklein/ und hänget solches in das Faß.

Ein mehrers/ vom Nutzen und Gebrauch oder Frommen des Biers.

Es giebet ja der Augenschein klärlich an Tag/

daß/ wer des Biers gewohnet/ und sich desselben stets bedienet/ der nimmt am Leibe sehr zu/ dann es nähret wohl/ wie man hieran spühren und mercken kan/daß die/welche dieses Tranckes geniessen/ gemeiniglich wenig essen/ und doch starcke Leute seynd/ als an den starcken Teutschen zu ersehen/ dann es giebt starcke Leiber/ sonderlich die dicken Biere/ worzu man viel Getraydig nehmen thut/ welches man sonsten auch im Essen pfleget zu gebrauchen/ daß also die Leute vom Bier zugleich essen und trincken.

Also pfleget man sonsten das Bier mannigfältig zur Speise und Artzney zu gebrauchen/ dann man machet auch allerley Suppen daraus/ entweder aus schlechtem Bier/ oder wann man Eyer/ Würtze und andere Sachen mehr darein thut/ und sie darmit kochet/ sonderlich wann Weitzen-Bier hierzu genommen und gebrauchet wird/ daraus die besten Bier-Suppen werden; man macht auch bißweilen ein Gemüse von Bier/ wann man viel Brod darein brocket/ oder auf einem Reib-Eisen reibet/ und schüttet Kümmel darein/ lässet es also untereinander zum Brey werden/ welches man an etlichen Orten eine Grammaticam oder einen Bier-Brey oder Mues nennet.

Gestossener Ingwer/ in warmen Bier genossen/ nimmt alle Cruditates und Undäuung des Magens hinweg. Zimmet hinein geschüttet/ hilfft auch der Däuung des Magens/ und wann einer seinen Magen mit Wasser-Trincken sehr verleget hat/ wie bißweilen in heissen Hunds-Tagen geschicht/ so bringets ihn auch wieder zu recht/

Kram-

Kram-Kümmel hinein geschüttet / benimmt alle Winde / Außblehen und Schmertzen des Leibes / auch die Colicam passionem, wann sie von den Winden herkommet.

Wer des Tages weit gereisset / und sich sehr übergangen hat/der lege warm Bier auf die Schenckel / oder weiche die Schenckel darmit / das ziehet die Müdigkeit alles aus / nicht allein den Menschen / sondern auch den Pferden / wann sie weit gereiset haben / welches ich von Reutern und Kutschern offt gesehen.

Man pfleget auch an etlichen Orten die Hüner und Cappaunen mit dem Bier zu mästen/wann man es ihnen zu sauffen vorsetzet / oder in Gersten-Ahs menget / wie ich dann von einem gesehen / das er eine Gans mit weissem Bier/auch mit Dänischem Meth und Semmeln sehr fett gemästet.

Wann man das Angesicht offt mit Weitzen-Bier wäschet/so bekommet man eine schöne Haut/ und klar Angesicht darvon / Kovent im Meyen-Hopffen gesotten / und warm auf die Zähne gehalten / benimmt den Zähnen ihre Schmertzen.

Die Hesen oder Bermen brauchet man zum Stellen des Biers / und zum Brandewein / wie bewust. So säuren auch die Becken ihren Taig darmit ein / weilen es von Natur ein aufblehend Ding ist / daß das Brod und die Semmeln fein gehen/und sich aufblehen/und fein luck werden.

Auch pfleget man mit den Hesen die kupfferne und messinge Gefässe zu säubern/und fein gläntzend zu machen / wann sie eine Weile darinnen gestanden und maceriret seynd.

Der Gescht und die Hefen des Biers/ machen auch eine seine glatte und reine Haut/ wann sie darmit gestrichen oder gerieben wird.

NB. Man pfleget die neu-gebornen Kindlein mit Bier/ darinnen Butter zerlassen ist/ warm zu reiben/ und streichen/ bey einem Feuer oder warmen Ofen/ das stärcket ihnen die Glieder wohl/ nehmen fein zu/ und werden starck darvon. So man auch gestossene Farren-Wurtzel darmit vermischet/ und den Kindern den gantzen Rucken / und die Lenden wohl darmit salbet / oder reibet / werden sie bald starck / daß sie allein sitzen können / und gewinnen darvon eine glatte und zarte Haut.

Num. 27.

Erklärung der Ursache/ warumb das ein Bier schäumet.

Der Schaum ist nichts anders/ als ein Hauffen kleiner Bläslein / aus was Ursachen nun die Wasser-Bläslein entstehen / aus denen kommet auch der Schaum des Biers her ; dann das Bier hat viel Fettigkeit bey sich/ doch eines mehr als das andere. Wann es nun in eine Kanne oder Glaß gegossen wird / so kan die Lufft in einem Moment nicht alsobalden heraus kommen / sondern bemühet sich nach und nach in die Höhe zu steigen/ wird aber von der Fettigkeit verhindert/ und muß an der superficie des Biers verbleiben. Weilen sie aber nichts desto weniger in die Höhe zu kommen/ sich bemühen/ so geschichts/ daß zugleich das Bier mit in die Höhe gedehnet wird/ dahero kommen die Bläslein/ und aus deme der Schaum.

Da-

Daher je fetter ein Bier ist / desto mehr Schaum hat es auch / wann es aber eine Zeit-lang unbewegt gestanden / so gewinnet endlichen die Lufft und dringet durch das subtile Häutlein oder Bläßlein hindurch / biß sie endlichen alle heraus / alsdann muß sich der Schaum setzen / und zu Biere werden. Und daß dieses die rechte Ursach seye / ist unter andern dahero abzunehmen / weilen das Bier nicht schäumet / wann man es sachte einschencket; ob es sonsten gleich gut und fett ist. Dann wann das Glaß oder die Kanne sachte mit Bier angefüllet wird / so hat die Lufft Raum und Zeit / heraus zu steigen / und wird dahero nicht so sehr mit dem Bier vermischet / als sonsten / wann man es frisch einschencket.

Num. 28.

Von Schaum und Hefen / oder Gescht des Biers.

Von diesen zweyen Dingen / muß man allhier auch ein wenig gedencken / dann am Schaum pflegen etliche vom Bier zu urtheilen / wann ein Bier lang Gescht hält / so hält man es für ein gut Bier.

Es hat aber ein Bier zweyerley Gescht oder Schaum. Einer kommet von einer innerlichen Ursache / wann das Bier erst gebrauet ist / und sehr schaumet oder gieret / und ist gleichsam eine Blume des Biers / fein dünne / krause / heficht / und schwimmet oben auf dem Bier / und wann das Bier abgegohren hat / wird es dicke / und sencket sich feinmählig hinab in den Grund.

Der andere kommet von äusserlicher Ursach/ nemlichen von Giessen oder Rütteln und vergehet und verschwindet endlich. Gerstene Bier haben viel/ aber gar einen dünnen Gescht/ die Weitzene wenig/etwas dicker/ weißlicht/der kaum das Obertheil des Biers in der Kannen bedecket.

Die Hesen oder Bermen sind ein dick/ grob/ irrdisch und schwer Ding/ das sich im Bier niedersencket/ und unten auf dem Grund des Fasses setzet/ ist von Natur warm/ und trocken/ und aufblehend/ wie man siehet an den Bieren/ die sie aufstossend machen/ und von den Taigen/ die sie gehend machen und aufblasen/ daraus pfleget ihme ein guter Hauß-Wirth einen Brandwein für seine Haußhaltung zu machen/ daß er ihn anderstwo nicht suchen oder kauffen darff.

Die Hefen/ die hernach überblieben/ darvon der Brandwein gezogen ist/ sind ihm gut zu Erhaltung seines Viehes/ sonderlich der Schweine/ dann sie darvon mächtig wohl gedeyen/ wachsen und zunehmen: Derowegen auch etliche Leute ihre sonderliche Nahrung und Auffenthalt vom Brandwein-Brennen und Säu-Mästen haben.

Num. 29.

Wann der Wein oder Bier verdorben/ es seye wie es wolle/ wie solchen wieder leichtlich zu helffen seyn möge.

Wann ein Wein oder Bier umbgekehret/ oder

oder sauer worden ist/ so muß man nur die Quantität desselben beobachten / ist es nun ein grosses Faß von sechs Eymern / so thut man am besten / wann man einen Theil darvon abziehet / nemlichen einen Eymer/ damit das andere Bier im Fasse guten Raum habe / auf das neue zu gieren und zu arbeiten.: Alsdann nimm gestossene Kreyden und Buchen-Aschen / eines jeden eine Hand voll/ vermische es untereinander/ thue es in das Faß/ rühre es untereinander/ so wird sich die Säure zusammen ziehen / und sich im Boden niederschlagen; dann die Umbkehrung des Weins oder Biers / ist nichts anders / als das vermischte Wesen des Unreinen mit dem Reinen/ welche wiederumb von einander gebracht werden müssen. Bey dem Bier ist es offt versucht/ und bewährt erfunden worden.

Num. 30.

Wie man sauer Bier wiederumb zu recht bringen solle / daß es lustig und anmuthig zu trincken werde.

Nimm zu einer grossen Ohmen ein Pfund Weitzen/ zerstosse den gröblicht in einem Mörsner/ und hencke ihn in einem Säcklein mitten in das Faß.

Oder nimm den zerstossenen Weitzen / und vermenge den mit der Hefen desselbigen Biers/ und schütte den in das Faß / lasse es darauf ruhen/ biß es sich gesetzet hat/ und das Bier lauter wird / so ists wieder gut und anmuthig zu trincken.

Num. 31.

Wann ein Bier nach dem Faß stincket.

So nimm eine Hand voll Weitzen-Körner/ hencke die in einen Säcklein in das Faß/ das Bier wird wieder wohlgeschmack und gut zu trincken.

Num. 32.

Daß ein Bier lange gut/ wohlgeschmack verbleibe/ und nicht sauer werde.

Sammle Weitzen-Aehren/ ehe der Weitzen gar zeitig wird/ doch daß er schon zu Korn geschossen habe/ wie man den also frisch zu kochen pfleget. Die lasse trocken und dürre werden/ und behalte sie in einem saubern leinenen Sack; Wann du nun Bier fassen wilst/ so thue in eine jede Ohmen vier guter Hände voll den gemeldten gedörrten Weitzen-Aehren/ und fülle das Faß mit Bier/ schlage es zu/ es bleibet gut und frisch.

Num. 33.

Wann ein Bier sauer werden will.

So brenne Beyfuß mit aller seiner gantzen Substantz zu Asche/ nimm darvon eine Hand voll/ und so viel Buchen-Holtz-Aschen darzu/ vermische es wohl durcheinander mit Bier/ und schütte es untereinander in ein Fuder Bier/ rühre es wohl mit einem durchlöcherten Stecken untereinander/

dar-

darnach lasse es ruhen und sich setzen/ so wird es lieblich/ wohlgeschmack und lustig zu trincken.

Num. 34.

So sich ein Bier verkehret hat/ wie solchem wieder zu helffen.

So nimm ein heiß Gersten-Brod/ wie es aus dem Ofen kommet/ und schneide es voneinander/ und lege einen Theil also heiß über den Spunden/ laß liegen biß es kalt wird/ und thue solches etliche mahl nacheinander/ so ziehet es alles aus/ was dem Biere schädlich ist.

Num. 35.

Zu verhüten/ daß ein Bier nicht sauer werde/ sondern stets gut bleibe.

Man nehme zwey oder drey Loth Bertram-Wurtzel/ zerschneide solche klein/ thue eine gute Hand voll/ klein geschnitten Tausend-Gulden-Kraut darzu/ fasse es zusammen in ein sauber leinen Säcklein/ und hänge solches in das Bier.

Num. 36.

Ein Bier zu bereiten/ das es lieblich zu trincken seye.

Nimm zu einem sechsten Theil eines Fuders/ gesäubert Garafel-Wurtzel acht Untz/ Wild-Salbey-Kraut vier Untz/ dieses zerschneide klein/ oder zerstosse es gröblicht/ und sencke es in einem Säcklein in das Bier/ es wird lieblich zu trincken/ und wird darzu gesund.

Num. 37.

Ein offt bewährt Stuck / wann ein Bier nach dem Fasse schmeckt.

Nimm Reynfahren-Kraut / Benedicten-Wurtzel / Angelica und Wacholder-Beer / jedes eine Hand voll / zerschneide die Wurtzel klein / die Beer zerquetsche ein wenig in einem Mörsner / vermische alles wohl durcheinander / und thue ferner darzu drey oder vier hartgesottene Eyer / in Stücke zerschnitten / thue also solche Stück in ein Säcklein / und hänge es in zwo Ohmen Biers / so kommt das Bier wieder zu recht / und gewinnet einen lieblichen und gesunden Geschmack / daß es wieder lieblich zu trincken wird.

Ende des Dritten Theils.

Des
Curieusen
Keller-Meisters
Vierdter Theil/

So da handelt/auf unterschiedliche Art guten Meth zu sieden.

Caput I.

Vom Meth-Sieden.

Num. 1.

Auf Dünckelspühler Art/ fürtrefflichen Meth zu sieden.

MAn nimmt auf ein halben Eymer Meth/ so man machen will/ bey 10. Pfund deß besten Hönigs/ schüttet solches aus seinem Gefässe/ darinnen es enthalten/ in eine Gölte/ und so es etwann nicht gerne heraus-gehen wollte/ muß man es mit Zugiessung heisses Wassers/ gar heraus bringen/ auf welches Hönig dann/ man in einem Kessel siedendes Wasser giessen/ und also das Hönig mit steten Umrühren zerreiben muß. Alsdann geust man solch aufgelöstes Hönig/ in den zugehörigen/ und über dem Feuer stehenden Kessel; darmit man aber recht wissen möge/ daß man gegen dem Hönig/ Wasser genug genommen/ so muß man von den Wasser aus dem Kessel/ in ein Göltlein heraus schöpffen/ und ein wenig so weit überschlagen lassen/ daß ein darein-gelegtes Eye darinn nicht hart gesotten werden möchte/ dann thut man noch 2. oder 3. frisch neu-gelegte Eyer darein/ wann nun solche wohl oben schwimmen/ so muß man deß Wassers mehr in den Kessel thun/ schwim-

schwimmen sie aber wohl oben und fallen unter / so muß man deß Höniges mehr in den Kessel thun / schwimmen sie aber also darinn / daß man die Spitzen eines halben Batzens breit bloß siehet / so ist das Hönig und Wasser recht temperiret / (auf 8. Maas gut rein Hönig nimmt man sonsten/wann der Meth gut werden solle/ 18. Maas reines Wassers. Nach solchen muß man folgende Specereyen darein thun/als seminis Sileris montani 16. Loth/ welschen Kümmel 1. Pfund/ (welche beyde dann den Meth sein rösch machen; Coriander 8. Loth / Fenchel-Saamen 2. Loth / Lavendel-Blumen/ Roßmarin / Creutz-Salbey jedes 3. Handvoll / Frauen-Dosten 2. Handvoll/ alles auf das kleineste gerieben/oder/so sie grün / nur gehacket / und unter einander geschüttelt/ wer will / mag auch ein wenig Engelsüß darzu thun / zu allen aber muß man eine gute Hand voll frischen Hopfen thun. Am besten aber ist es / so man alle diese Species und Kräuter zusammen in einen reinen Sack füllet / in das Hönig-Wasser thut / und eine Stunde lang/ gemach mitsieden lässet / (man kan solche Species wieder dörren / und mit zugesetzten frischen vermischen/ und bey einem andern Meth wieder gebrauchen/) wann nun solch Hönig-Wasser eine Weile gesotten / so thut man dessen ein wenig heraus in ein Kübelein/lässet es überschlagen / und nimmt dann die Probe mit dem Ey wieder wie zuvor; Ist nun die Probe gut / und hat der Meth eine gute Stunde oder länger gesotten / so muß man ein rein höltzern Gefässe/ so oben weit und unten etwas zugespitzet/ und wohl gebunden seyn solle / in Bereitschafft haben/

ben / in welches man / durch ein rein darzu gemachtes Siebe / den gesottenen Meth giessen solle / so werden dann die Specereyen in dem Siebe verbleiben / in solchem Gefässe nun / muß man den Meth erkühlen lassen / wiewohl man viel besser thut / wann man solchen in einer reinen Butten auf und abgiesset. So nun solcher Meth zimlich erkaltet / so muß man frische Bier-Hefen (die da für die beste gehalten wird / so sie oben schwimmet / und fein roth aussiehet /) in ein rein Kübelein thun / und deß Meths ein Bütten oder drey darüber giessen / und mit einem reinen Kehr-Besentlein zertreiben / mit der Butten auf und abschütten / alsdann sauber zudecken / und also jähren lassen / welches in 8. offt auch gar in 3. oder 4. Tagen geschiehet / so einig und allein an der Gütigkeit der Hefen lieget / so man aber versichert seyn will / daß solcher Meth genug gejohren / so nimmt man den Jäst / zeucht ihn von einer Hand zur andern / wann er nun nicht wieder zusammen fähret / sondern ein lauter Blätzlein aus demselben bleibet / so ist der Meth gut / laufft er aber wieder zusammen / so muß man solche Jährung länger lassen / biß er besagte Probe erweiset / darauf nimmt man eine saubere Stützen / und seyhet den Jäst herab; So er nun allerdings recht verjähret / so kan man solchen mit Ruß oder sonsten färben / wiewohln die Farben nicht gar zu gesund seyn. Ein aufrichtiger guter Meth / solle seine eigene Farbe selbsten mit sich bringen. Die Läuterung geschicht am besten durch einen Sack / welcher über einer gepichten Tonnen / die unten am Boden einen Zapfen hat / gespannet wird / und ist zu wissen

sen/daß man den Meth offt durch den Sack giessen muß/biß er schön lauter wird: Welches aber so balden nicht geschicht / darum man ihme Zeit lassen muß / auch solle man wissen / so man zu zwey oder dreymahlen übergeust/ daß wann ein wenig Hönig in die Tonne gelauffen / man unten den Zapfen ziehen muß / darmit der Boden gereiniget werde/ und solle es wieder oben im Sacke schütten / letzlichen muß man ihn fassen / und wohl zugespündet verwahren.

NB. Wann man solchen oder dergleichen Meth auf die Daure/als etwann auf 3. oder 4. Jahr hinaus währen solle/ so muß man der Specereyen desto weniger nehmen / und den Meth desto süsser sieden lassen / dieweilen zuviel Species, dem Meth im Alter einen herben Geschmack beybringen.

NB. NB.

Wann nun der Meth recht gesotten ist/und man solchen recht gut haben will / so muß man in einem reinen Säcklein etwas Gewürtze / als Zimmet / Negelein und Cordamömlein darein hängen / so bekommet solcher einen rechten aromatischen Geschmack.

Num. 2.

Fürtrefflicher Hinbeer-Meth.

Man nimmt eine gute Quantität frischer wohl-ausgereinigter Hinbeere / thut solche in ein höltzern Gefässe/ und zerstösset solche auf das beste / dann schüttet man Genügen frisch reines Brunnen-Wasser darüber/last es 1. Tag oder etliche stehen/biß das

Wasser

Wasser alle Krafft und Geschmack ausgezogen/ dann seyhet man das Wasser durch ein rein leinen Tuch / auf das säuberste durch / und thut dann auf zwey oder drey Maas solches Wassers / ein Maas deß besten Hönigs / je mehr man aber des Hönigs nimmt/je stärcker hernach der Meth wird. Dieses thut man dann in ein rein Fäßlein / und thut eine Schnitten geröst und mit Hefen bestrichen Semmel-Brod darein / und legt das Fäßlein an einen warmen Ort / und lässet also den Meth verjähren / dann nimmt man das Brod wieder heraus/so überkommt man einen wolgeschmacken Meth. Will man aber solchen einen Gewürtz-Geschmack beybringen / so hänget man Zimmet / Negelein und Cardomömlein darein / und legt alsdann das Fäßlein in einen kühlen Keller/ so hält sich solcher Meth lange Zeit.

Num. 3.

Moscowitter-Meth zu machen.

Man nimmt auf eine Maas Hönig/mit Wachs und allen/ wie es aus dem Bienenstock geschnitten wird/ sieben Maas Wasser / ist es aber ausgelassen Hönig/acht oder neunthalbe Maas; Es muß aber dieses Hönig nicht warm ausgelassen seyn / sonsten giebt es keinen klaren Meth / weilen gemeiniglich Meel und anderes hinein kommet. Hat man nun 20. oder mehr Maas Hönig / thut man es in eine saubere Butte / giesset laulichtes Wasser darauf / und wäschet das Hönig fein aus/ daß es gantz zergehet; Dieses aber kan auf einmalen nicht geschehen/ sondern es muß noch einmalen Wasser darauf kommen/biß die Süssigkeit gantz aus dem Wachs kom-

 met.

met. Alsdann drucket man das Wachs mit den Händen rein aus; Man muß aber das Wasser nicht alsobalden zusammen nehmen/sondern zu dem Wachs/ das noch einmalen gewaschen wird/etwas behalten/auf daß nicht zu viel Wasser darzu komme/ und also der Meth an seiner Süssigkeit keinen Mangel habe.

Wann man nun das Hönig-Wasser recht hat/ muß man einen saubern Kessel haben/ der groß genug seye/ weilen alles auf einmalen muß gesotten werden/dann es kochet ohne das sehr viel ein/darum wann man es auf zweymalen kochen wollte/ litte man doppelten Schaden. Wann mans nun kochen will/muß das Hönig-Wasser erst durch ein härinen oder sonsten durch ein sauber Tuch geseiget werden; alsdann machet man ein gut Feuer darunter/ und lässet es rechtschaffen wohl kochen/ schäumet es fleissig ab/es muß aber immer im Kochen bleiben/ sonsten währet es gar zu lange/und gienge zu viel durch den Qualm hinweg. Man kochet und schaumet es aber so lange/als sich noch Schaum erzeiget. Wann es anderthalbe biß in 2. Stunden gekochet/so nimt man ein sauber Schäligen/ oder sonsten ein sauber Geschirr/und nimmt etwas aus dem Sud von den Meth/so kan man sehen/wann der Meth/ der noch darinnen ist/ gleich fället/alsdañ ist er gar/ und muß alsofort in eine saubere Butte/von Eychenholtz geschüttet und wol zugedecket werden/daß kein Qualm heraus komme. Mercke auch/so balden das Hönig-Wasser über das Feuer gebracht wird/nimmt man ein sauber Kesselein/ so groß/ daß ein halb Pfund Hopfen darinnen kochen könne/den setzet man gleich

übers

übers Feuer/ und giesset so viel Wasser darein/ daß der Hopffen meistens bedecket wird/ lässet es kochen biß das Wasser abgekochet ist/ alsdann giesset man von dem Meth darauf/und lässet es wieder so lange kochen/biß man einen zusammen gedreheten Strohhalm/ in Gestalt eines Triangels/ den man in den gekochten Hopffen stecket/ gleichsam ein Spiegel in dem Triangel bleiben siehet/ dieses ist das Zeichen/ daß der Hopffe gar ist. Darauf schüttet man ihn in den Meth/ und lässet es untereinander so lange stehen/biß es mählich warm ist/dann nimmt man ein weisses Brod/ schneidet es in 5. oder 6. Stücke/ schmieret an beyden Seiten frische Hefen darauf/ nicht gar zu dicke/wie ohngefehr ein Butter-Brod/ und wirfft es also in den Meth/ und decket ihn wieder zu/ so wird er jähren; doch muß man Achtung geben/ daß er nicht zu lang jähre/ sonsten vergehet alle Süssigkeit/ und wird hart und sauer. Sobalden man mercket/ daß die Jährung zu fallen beginnet/muß man es in ein sauberes Fäßlein thun/durch ein Haartuch und an einen kühlen Ort legen/ dichte zugespündet/ nach dreymal 24. Stunden/ ziehet man ihn ab/und thut auf eine halbe Ohme Meth 1 5. Loth Cardomomen/ 3. Loth Zimmet/ 2. Loth Coriander/ wer auch will/ thut Veilwurtz/ Cubeben und Negelein darzu/ in einen Säcklein von sauberer Leinwand/und hänget es an einen Faden in das Faß/lässet es etliche Tag also hängen/hernach wann es dem Meth Geschmack genug gegeben hat/nimmt man es wieder heraus. Man muß aber nicht mehr als ein halb Pfund Hopffen auf 40. Pfund Hönig nehmen.

Num. 4.

Köstlicher Meth für die Flüsse so auf die Brust fallen.

℞. Kraut von Hysop/
Salbey/
Hufflattich/
Wohlgemuth/
Ehrenpreiß/ jedes eine Hand voll/
Süßholtz 6. Loth/
Alant/ Fenchel und Hufflattig-Wurtz/ jedes 2. Loth/
Anis und Fenchel-Saamen/ jedes 1. Loth.

Alles göblicht zerschnitten/ und in ein Bündelein gethan; Alsdann nimm Hönig 1. Theil/ Brunnen-Wasser acht Theil/ koche es zusammen/ schäume die dicken Feces ab/ und alsdann hencke das Bündelein darein/ lasse es alles wol untereinander kochen und abschäumen/ biß ein frisches Ey darauf schwimmet. Giesse es durch ein Tuch/ und thue es in ein Gesäß worinnen Wein zuvor gewesen ist. Nach 3. Tagen/ so du den Meth aromathisch haben willst/ so hencke in einen Nodulo darein:

Zimmet des besten und schärffesten/
Gewürtz-Negelein/
Galgant/
Langen Pfeffer/
Paradiß-Körner/ jedes ein Loth/

Lasse es alsdann untereinander fermentiren und jähren/ biß er wohl depuriret ist; dann fülle das Fäßlein zu mit anderen Meth so du in Flaschen aufgehoben hast; dañ mache es wol zu mit einen Spunde/ Doch must du den Nodulum mit den Gewürtze darin-

darinnen lassen. Dann lege es in den Keller/ so hast du nach 3. Monaten einen herzlichen Tranck/ so im Winter köstlich zu gebrauchen. Man kan nüchtern 3. Untzen darvon nehmen.

Er ersetzet trefflich die verlohrne Kräffte/ schärffet die stumpffen Sinnen/ stärcket die schwachen Augen/ das Gehirn/ und die Brust. Summa er dienet den schwachen Alter zur Stärckung/ und nutzet da zugebrauchen/ wo der Wein nicht vergönnet ist.

Caput II.

Num. 1.

Einen köstlichen Meth zu machen/ der am Geschmack dem besten Malvasier oder Spanischen Wein gleich kommet.

MAn nimmt schönes Hönig von jungen Bienen/ thut es in einen Kessel/ und eines so viel als des andern/ frisch Brunnen-oder Regen-Wasser/ oder Mayen-Thau/ welches am besten/ auch im Mayen am bequemsten zu sieden ist/ zeichnet dann den Kessel mit einem Stäblein wie hoch er seye/ und nimmt die Maas einen queren Daumen hoch vom Holtze/ ferner zu einer Maas Wasser und ein Maas Hönig 8. Loth rohen Weinstein gröblicht zerstossen: Dann so allgemach gesotten/ mit Kohlen oder Holtz-Feuer/ und wohl mit einem Löffel verschaumet/ wann man sihet/ daß

es nicht mehr schaumet / so gibe ihme wieder so viel heiß Wasser/und verschaume es wieder wohl / und lasse es wieder zur rechten Maas am Stäblein einsieden: Diß mit dem Wasser thue auch zum dritten und vierdten mal/allezeit verschaumet/ also daß 4. Maas Wasser/auf 4. Maas Hönig in viermaln eingegossen/ und auf das erstgenommene Zeichen eingesotten / und aus einer Tonnen Hönig und vier Tonnen Wasser / 2. Tonnen Meth werde. Probiere es mit dem Ey / biß es fein über sich schwimmet auf einer Spitze/laß kalt werden / und thue es in ein sauberes höltzernes Gefässe; giesse es durch zwey in einander gesteckte wüllene Säcke/ wann es nicht mehr lauffen will / zeuch den einen heraus/und thue den Wust hinweg/ wasche ihn mit kalten Wasser wieder aus/ und trockne ihn sauber / thue ihn wieder in den äussersten und fülle wieder ein. Thue nun diesen Malvasier oder Meth in ein geraumes Fäßlein/und lege es im Sommer an die Sonne/doch daß die Sonne nicht darauf scheine/und im Winter hinter den Ofen/40. Tage/doch daß es 2. quer Finger hoch nicht voll seye / auch nur ein Bretlein darauf gelegt / daß es jähre / wie Wein. Wann es nun nimmer jähret/ so thue ihn in ein ander rein Fäßlein / wohl zugemacht / und in Keller gelegt/ so ist er bereitet/ je älter nun solcher Meth wird / je besser und lieblicher er auch zu trincken wird. Wann man aber solchen Meth lange Zeit aufbehalten will / so dienet hierzu ein eichenes mit Spiritu Vini wohl ausgebranntes Fäßlein am besten. Man bereitet auch aus der Aschen im Kolben einen guten Hönig Geist / und rectificiret ihn

ein-

einmahln 2. oder drey / das ist nun ein gewaltig Conservativ cum Saccharo vermischt / und deß Morgens 10. oder 12. Tröpflein gebrauchet / das Hinterstellige im Abziehen / gebrauchet man zum Einlegen der Früchte / als Birne ꝛc.

Num. 2.

Guten Meth auf Dünckelspühler Art / auf 10. Maas Hönig 36. Maas Meth.

Man muß zum ersten das Hönig aus seinem Geschirr / darinnen es ist / in ein reines Schaff oder Gelte thun / wann es nun nicht wohl heraus zu bringen / muß man heysses Wasser zugiessen / auf solch Hönig / gieß aus den Kessel / der am allerersten auf den Feuer mit Wasser gestellet seyn solle / siedend-heiß Wasser / und zertreibe es mit stetem Umrühren / hernach giesse es in den Kessel über ein Feuer / darmit man aber recht wissen mag / ob man / gegen dem Wasser / Hönig genug genommen / so kan man aus dem Kessel dessen ein Göltlein voll heraus schöpffen / und ein wenig überschlagen lassen / daß ein Ey darinn nicht hart-gesotten werden kan / in solches thut man nun ein paar / auch wohl 3. gantz neugelegte Eyer / wann selbige darinnen nun wohl oben schwimmen / so muß man deß Wassers mehr in den Kessel thun / schwimmen sie aber nicht oben / sondern fallen unter / so muß man deß Hönigs wiederum ein mehrers in den Kessel thun / schwimmen sie aber dergestalten / daß man die Spitzen der Eyer / eines halben Batzens breit bloß

siehet / so ist Honig und Wasser auf das beste temperiret / (wann man gemeiniglich auf 8. Maas Hönigs / 18 Maas Wassers nimbt / so wird man nicht leichtlich darinnen fehlen können.) Alsdann muß man folgende Species darein thun / als Sileris Montani 16. Loth / welschen Kümmel 24. Loth / welche den Meth fein rösche machen / Eniß 2 Loth / alles gröblicht zerstossen / imgleichen auch Coriander 8. Loth / Fenchel-Saamen 2. Loth / Roßmarin / Lavendel-Blümlein / Creutz-Salbey eines jeden 3. Hände voll / Frauen Dosten 2. Hände voll / alles auf das kleineste zerrieben / oder / so sie nicht genug getreuget / nur zerhacket untereinander geschüttet / etliche thun auch ein wenig Engelsüß darzu. Ferner thut man auch zu allen ein paar guter Hand voll guten frischen Hopfen / thut dann alles miteinander in den Kessel / ins Hönig-Wasser / in einem Sack / stärcket dann das Feuer / lässet es eine Stunde lang gemachsam sieden. Man mag die Species rein wieder dörren / und mit zugesetzten frischen / zum anderen Meth-Sieden nehmen lassen. Wann es nun eine Weile gesotten / so thut man ein wenig Hönig-Wasser in ein reines Kübelein / lässet es überschlagen / und thut die Probe mit dem Eye noch einmahln / wie obgesaget: So man nun den Meth bey einer Stunde lang / oder etwas länger / gesotten / so muß man ein rein sauber höltzern Geschirr / welches oben wie ein Kübel / etwas zugespitzet seyn solle / haben / (weilen in solchen der Meth am besten jähren thut /) dieses Geschirr muß nun feste gebunden / schön trocken und sauber seyn / auf solches stellet man nun ein reines sauberes härines

Sieb-

Sieblein/mit einem hohen Lauffe/doch so weit/daß dasselbig fein weit über den Zuber reiche/ und oben nicht so weit auslauffen kan / durch solches Siebe giesset man nun also den bißher gesottenen Meth/ und lässet ihn also durch das Sieb seyhen und lauffen / so bleiben die Feces uud aller Unrath in dem Siebe/und lässet das Geschirr erkalten / und darmit es desto besser geschehe / so muß man solchen Meth in reinen und saubern Geschirren / etliche mahln auf und abgiessen. So nun solches alles recht und wohl gethan worden / und der Meth zimlich erkühlet ist / so nimmt man frischer weisser Bier-Hefen/ (welche oben schwimmet / und etwas röthlicht aussiehet / die ist sehr gut hierzu/) thut solche in ein sauberes Kübelein / und giesset deß Meths nach Genügen darauf / zertreibt es dann mit einen neuen saubern Kehr-Besentlein / schüttet solche in einem Geschirr / oder in der Butte / oder Zuber auf und nieder / dann decket man das Geschir fleissig zu / und lässet den Meth also jähren / welches in 3. oder 4. längstens aber in 8. Tagen / nachdeme die Hefen gut ist/geschehen wird.

Die Probe nun / daß solcher Meth recht und wohl gesotten/ ist diese/ so man den Jäst mit einer Hand voneinander thut/oder zeucht / und er nicht wieder zusammen fähret / sondern ein lauteres Blätzlein auf demselben bleibet / so ist er dann köstlich und gut : Lauffet er aber wieder zusammen / so muß man solchen länger stehen lassen / biß er besagte Probe erweiset. Alsdann nimmt man ein sauberes Geschirr / seyhet den Jäst herab ; Wann er nun verjähret hat / so pfleget man ihn sonderlich zu

färben mit Ruß / oder sonsten am besten mit gebrannten Hönig/oder Zucker/doch sind andere Farben ausser dem Zucker nicht so gesund / wiewohln ein guter Meth seine eigene Farbe selbsten mit sich bringet. Wie aber die Läuterung desselben recht anzustellen / muß man wissen/daß solche durch einen Sack / welcher über einer gepichten Tonnen / die unten am Boden einen Zapfen hat / gespannet wird/ am besten geschiehet. Man muß aber wissen/ daß man den Meth so offt durch den Sack giessen und lauffen lassen muß / biß er von sich selbsten schön und lauter worden ist. Welches aber sobalden nicht geschiehet/darum man ihme Zeit darzu lassen muß/ auch ist dieses zu wissen / so man zu 2. oder 3. mahlen übergiesset / daß wann ein wenig Hönig in die Tonne gelauffen / man unten den Zapfen ziehen muß/damit der Boden gereiniget werde/ und man muß es oben wieder in den Sack giessen / oder schütten: Letzlichen muß man ihn fassen / und wohl zugespündet liegen lassen.

Nota.

Wann dieser Meth 3. oder 4. Jahr währen solle/muß man desto weniger Species nehmen / und desto süsser sieden / dann zu viel Species, machen im Alter einen gantz herben Geschmack. Item wann der Meth recht und wohl gesotten ist/ und man denselbigen absönderlich gut haben will/ für sein Haus/ solle man in ein Fäßlein / ein wenig zerschnittene Negelein und Zimmet hencken/sonsten bedarff man keiner Gewürtze mehr darzu.

Num.

Num. 3.

Auf gemeine Weisse/ guten Meth zu sieden.

Man nimmt auf 1. Theil frisches Hönigs/ 8. Theil frisch lauter Brunnen-Wasser/ thut es zusammen in einen küpfernen verzinnten Kessel/ setzet solchen über ein helles Feuer/ und lässet es zusammen sieden/ und sobalden sich etwas auswürfft/ muß man es fleissig verschaumen/ will man aber solchen frisch hinweg trincken/ so muß man ihn nicht zu dicke einsieden lassen/ will man ihn aber auf eine Zeitlang verwahren/ so lässet man ihn so lange sieden/ biß er klebricht wird/ alsdann in ein Faß gethan/ aber es muß auf 2. queer Finger breit ledig seyn/und stehen/wegen deß Jährens.

Man mag auch Zimmet/Muscaten-Blumen/ Negelein/ Cardomömlein/ Jngwer und Galgant in einem leinen Säcklein darein hängen/ auch der Farbe wegen etwas Saffran/ und also verjähren lassen. Und wann er verjohren/ solle er 3. Monat lang hart verstopfft liegen bleiben/und darnach getruncken werden.

Etlicher Orten/ wird er in der zugespündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde gegraben/ davon verlieret er den Geruch und Geschmack/ deß Hönigs und Wassers/und wird am Geschmack dem Wein gantz gleich.

Num.

Num. 4.

Auf andere Weisse / einen stärckern und bessern Meth zu sieden.

Man nimmt deß besten Hönigs 40. Pfund / Regen-Brunnen oder ander fliessend Wasser 250. Pfund / lässet es miteinander in einer Kupffern verzinnten Bräu-Pfannen kochen / biß ungefehr auf die Helffte/oder ein wenig darunter / alsdann lau-warm werden / darnach in ein Wein-Faß/ das innwendig mit Sauerteig bestrichen seye / gegossen / oder aber in ein Wein-Faß gethan / und ohngefehr eine halbe Maas sauer Bier/ oder so viel dich zur Jährung und Reinigung nöthig zu seyn beduncket/ darein gegossen/ etliche aber nehmen/an statt deß sauern Biers/ Wein-Most/auf den 4ten Theil / so viel als deß Meths seyn mag/ deßgleichen auch ein gut paar Hand voll Hollunder-Blühe/ oder aber ein Wein-Römerlein voll Holunder-Safft darzu geschüttet / und alsdann ein Säcklein voll folgendes Gewürtze darein gehänget / nemlichen Zimmet 4. Loth / Negelein anderthalb Loth/ Pfeffer / Ingwer / Paradiß-Körner jedes 1. Loth/ alles gröblicht zerstossen / und also einen Winter über in einen warmen Keller/wohl zugeschlagen liegen lassen/im Sommer aber bey die sechs Wochen an die Sonne geleget / so verlieret sich der süsse Hönig Geschmack.

Man mag ihn alsdann in eine andere Tonnen

nen abzapfen / daß er lauter werde/ und darvon trincken / so hat man einen ausbündigen starcken Meth / daß sich über seine Güte zu verwundern.

Num. 5.

Noch ein anderer Meth.

Nimb auf 7. oder acht Maas Wasser / auf eine Maas gutes Hönig / eine Gispel voll Hopfen / ein Seidel voll Wacholder-Beer / ½. Pfund zerschnittene Veylwurtz / so viel Alant/ Salbey ein Gispel/ Spick 1. oder 2. Gispel / gantzen Coriander ein Pfund/ Camillen ⅛. Pfund/ Negelein ½. Loth/ Muscaten ½. Loth / ein frisch Ey darein gehalten / so stehet es nicht auf / diese Species werden geschnitten/ und in einen Sack gethan / und wann Hönig/ Wasser und Kräuter gekochet werden / den Hopffen darein geworffen; Darnach eine Maas Hefen darauf gethan/ in einem Schaff 3. Tag und Nacht verjähren / dann durch einen wüllenen Sack lauffen lassen / in ein Fäßlein/ das unten einen Zapffen hat. Wann sich solcher Meth wohl geläutert / so hänget man das Gewürtze / Cardomömlein / Muscaten-Blüh und Negelein / zerschnitten in ein Säcklein darein. Solle er starck werden / so mag er 6. Tage lang auf der Hefen liegen / dieser Meth ist weiß. Solle aber der Meth roth werden / so muß man schwartz-gebranntes Hönig darein thun / auf acht Maas zwey Quartl. auf die roth gebrandt Hönig / wohl vermenget / und offt geläutert / man muß diesen Meth in gepichten Fässern halten/ wann er aufstehet/ so lässet man ihn wie-

der

der läutern und durchlauffen/ weilen er auf der Hefen liegt wird er nicht lauter.

Num. 6.

Noch eine andere Bereitung / eines guten Methes.

Nimm einen schönen guten Hönig / so schön granuliret und weiß/ dessen nimm ein Theil/ rein Brunnen-Wasser acht Theil/ laß in einem verzienten oder Messingen Kesselein / so groß genug darzu/ zuvor ein wenig warm werden/damit thue den Hönig darzu/laß gar sanfft untereinander kochen/ daß es nur ein wenig siede/ den Schaum nimm mit einem Schaum-Löffel fleissig ab/und laß einen Drittheil darvon einkochen. Lasse dir aber dieses ein Kennzeichen seyn/ daß der Meth genug gekochet/ so man ein frisches Ey darein wirffet / und es oben auf schwimmet / die vornehmste Kunst bestehet im Kochen: derowegen mustu fleissig und curios seyn/ damit du ihn nicht zu wenig / noch zu viel kochest/ auch must du auf die Güte des Hönigs sehen/ dann so er vom guten / so bedarff er nicht so viel gekocht zu werden; ist er aber nicht von besten/ so muß er wohl gekocht seyn. Wann er noch warm / muß man ihn offt durch einen spitzigen Sack giessen/biß er fein klar wird/ alsdann thue ihn in ein Gesäßlein/ da vor diesem Wein darinnen gewesen/lege es an die Sonne/ oder hinter einen warmen Ofen/ oder auf einen Backofen / darinnen allezeit Brod gebacken wird/ lasse es einen Monat/ oder sechs Wochen lang liegen/ daß es wohl fermentire/hernach

nach bringe ihn in den Keller. Wer die Tinctur vom Wein-Stein zu extrahiren weiß / der thue derselben in jedes Fäßlein so viel als eine Eyer-Schale halten kan / und so man zu fünff und zwantzig Maasen ein wenig Sauerteig im Meth aufgelöset / darzu thut / daß er besser gähre / so bekommet man einen weit herzlichern Tranck / welcher keinen Geschmack mehr nach Hönig hat / wird auch nicht leichtlich sauer / und hält sich lange Zeit / und wird je länger je delicater.

In Pohlen / Preussen und Lithauen / bräuet man grosse Tonnen voll / und häncket man auf eine Tonne folgendes ein / umb dieselbe zu gewürtzen.

℞. Ingwer sechs Loth / Zimmet / Paradiß-Körner / schwartzen Pfeffer / jedes vier Loth / Nägelein / Cardomomen / Florent-Veil-Wurtz / jedes zwey Loth / Muscaten-Nüß drey Quint. Dieses alles klein geschnitten / und in ein Bündelein gebunden / und mit in die Gähre gehäncket / dergleichen Meth dienet alten Leuten / die viel Feuchtigkeit haben / engbrüstig / und vom Schlage gerühret / und podagrisch sind / oder Beschwerung von der anfallenden Noth und Steine haben / die nicht Wein trincken dörffen.

Num.

Num. 7.

Zum Beschluß dieser Meth-Künste/ wollen wir einen köstlichen Tranck aus Wasser zu machen anzeigen/ den man zur Fermentation bringen kan/ daß er hernach viel Jahr lang währet/und nicht abstehet.

Brühe ein Fäßlein mit wohl-gesottenen Fenchel-Wasser aus/ lege es in eine warme Stuben/ fülle es mit Brunnen-Wasser/thue/nach belieben/ Thomas-Zucker/und/nach discretion/ etwas weissen Wein-Stein darein/ wann es also zwey oder drey Stunden gestanden/ thue noch etwas von guter weissen Bier-Hefen darzu/ lasse es in gelinder Wärme liegen/ in einer verschlossenen Stuben/ daß das Gähren niemand hindere/ so wird man etliche tausend Bläslein in die Höhe steigen sehen/ lasse es fermentiren/ so lange es mag/ so es verloschen/ legt man es wohl vermacht in einen Keller/ und lässet es so lange liegen/biß es klar wird. Mit der Zucker-Tinctur kan man die Farbe nach Belieben geben. Die Schärffe aber kommet aus der Fermentation/ will man ihme einen Wein-Geschmack geben/ so thut man die Stiele von den Wein-Trauben ohne Beer hinein/ also auch die Stiele von den Rosinen/ welche am besten zum Gähren sich schicken.

Ende des Vierdten Theils.

Des Curieusen Keller-Meisters Fünffter Theil/

Darinnen aufs deutlichste angewiesen wird/ auf unterschiedliche Arten guten Brandwein zu brennen/ und allerhand fürtreffliche Aqua-Vit und Ros-Solis zu bereiten.

Caput I.

Von Brandwein / und wie solcher recht zu brennen / oder zu destilliren.

NImm Bermen oder Hefen / es seye gleich von Wein oder Bier / geuß solche in die Blase / mache ein brennend Feuer mit Holtz darunter / und habe du ein Holtz in der Hand / das ein wenig länger ist / dann die Blase / vornen etwas breiter dann hinten / damit rühre die Materien in der Blasen umb / daß es nicht anbrenne / biß du siehest / daß die Bermen oder Hefen in der Blasen wollen überlauffen / so ziehe eilends das Feuer unter der Blasen herfür / und lege es vor das Ofen-Loch / und lösche es aus / daß es nicht mehr eine so grosse Flamme giebet / sonst lauffet dir die Berme alle aus der Blasen; setze den Hut auf die Blasen / doch also / daß die Röhre des Huts / in die andere Röhre inseriret und gethan werde / die durch das Faß / darinnen Wasser ist / gehet / verlutire es beydes mit einem Hader (Lumpen) in Bermen oder Hefen gedunckt / und setze ein Receptaculum oder Krug vorne vor / darnach lasse es immer mählig gehen / und tropffen / biß du die gute spiritualische Materien alle darvon gezogen hast. Welches man also mercken kan / man lässet ein wenig in ein Schüsse-

lein lauffen / und geust es in das Feuer / wann es zischet / und nicht mehr ein blau brandeweinisch Feuer über sich führet / so hebe den Hut wieder ab / geuß dasjenige / so du im Krug aufgefangen hast / in ein Fäßlein / und verwahre das Spund-Loch wohl / daß dir die Spiritus nicht evaporiren / und thue die Hefen aus der Blasen / in eine Thirne / in usum porcorum, und geuß wieder andere Bermen in die Blase / und mache es wie zuvor. Thue es zum dritten und vierdten mal / biß so lange du so viel von den fecibus colligirest per destillationem, das du genug zum Läutern gesammlet hast / nemlich / wann so viel gesammlet ist / daß man mit dem colligirten Phlegmate die Blasen wieder halb füllen kan / alsdann scheure die Blase / den Hut und die Röhre fein rein aus / schneide Ingwer und Calmus fein klein / daß es wird ein klein Tunck-Schüsselein voll / magst auch wohl Pfeffer-Körner / Zimmet und anders Gewürtze mit zuwerffen / so fern es dirs anderst beliebet. Sonst ist es an Ingwer und Calmus genug. Dann geuß das Phlegma aus dem Fäßlein in die Blasen / schütte das Gewürtz hinein / setze den Hut auf / und verlutire es wol wie zuvor / und gieb ihme lind Feuer vor dem Ofen-Loch / setze ein Receptacul vor / und destillire es herüber / biß das beste von Phlegmate herüber ist / welches man auch erfähret / mit Eingiessung ins Feuer / ut supra, das ist der rechte Brandewein.

Aber in diesem Werck muß man sich vor zweyen Dingen wohl vorsehen und hüten: Erstlichen / daß man das Feuer recht regiere / daß man ihm inter destillandum ein fein gelind und stetiges Feuer gebe /

gebe / und nicht zu starck / dann so bald es zu starck Feuer bekommet / so schiessen die Bermen oder Hesen / häuffig zur Röhren heraus / in die Vorlage / und geschicht Schaden / man kan es aber daran mercken / wann es zu heiß ist / dann wann vornen zur Röhren ein Rauch beginnet heraus zu gehen / so muß man bald ein Theil Feuer auslöschen / oder wegrucken / sonsten schiessen die Bermen oder Hesen flugs hernach. Man brauchet zum Feuer schlechte Kohlen / sonderlich wann man läutert. Weilen man aber das Phlegma sammlet / kan man auch klein gehauen Holtz / und alte Stuppen / Stöcklein / oder Klägerlein / von den Wurtzeln der Bäume / aus den Wäldern / die fein alt und faul seynd / und lange Feuer halten / aber nicht leichtlich verbrennen / brauchen.

Zum andern / daß man der Röhren / unten bey dem Receptacul, oder Vorlage / mit keinem Liecht zu nahe komme; dann die Spiritus seyn wie Pulver / so bald sie das Liecht ein wenig erreichen / so bald entzündet sich das gantze Ding in der Blasen / und stösset alles auf Stücken / und kan einen so verbrennen / daß er eine Weil daran zu lecken und zu heylen hat / will geschweigen / daß alsdann auch alles verdorben / und alle Mühe und Unkosten vergebens aufgewandt seye / darumb solle man sich hierinnen fleissig vorsehen / sonderlichen im Läutern.

Vom Läutern des Brandeweins.

Wann man nun das Phlegma in ein Fäßlein / welches allezeit fein rein muß ausgewaschen werden /

den/ genug gesammlet/ und will läutern/ so muß man die Blase und den Hut alles fein rein auswaschen/ darnach muß man Ingwer und Calmus fein klein zerschneiden/wie man welcke Ruben zu schneiden pfleget/ und noch Pfeffer-Körner/ Nägelein/ Wacholder-Beer/ Anis und Calmus zusammen/ in ein weiß rein ausgewaschen Säcklein thun/ mit Holtz-Spreisselein oben in den Hut/ daß es nicht heraus fallen kan/ einspreisseln/ und hernach das Phlegma in die Blase/ ein wenig über die Helffte voll giessen/ den Hut auffsetzen/ und zu rings herumb/ mit einem/ einer Hand breit/ in Hefen getunckten/ oder genetzten Tüchlein wohl verkleiben/ darnach machet man es auch also am Ort/ da die Röhre des Huts/ in die andere Röhre des Fasses gehet/ dann setzet man/ an statt einer Vorlage/ einen weitbauchichten Krug vor/ und thut oben einen Füll-Halß darein/ und lässet es fein mählig gehen. Man muß aber nicht viel davon gehen/ dann man muß fleissig Achtung aufs Feuer geben/ gehet es zu sehr/ so mache des Feuers weniger/oder geuß bald mit Wasser das Feuer aus. Wann die Tropffen schnell auf einander folgen/ so gehet es zu sehr/ beginnets Feuer zur Röhre heraus zu rauchen/ so thue ja bald darzu/ und reisse das Feuer gar weg/ oder geuß es aus/ sonsten scheust die Materien oder Phlegma aus der Blasen alles gar hernach.

Darumb muß man vom Feuer nicht weg gehen/ sondern immer darbey sitzen bleiben/ und zum Feuer und zur Röhren sehen/ daß die nicht rauche. Will man aber darvon gehen/ so muß man

man jemand darbey lassen/ der zusehe/ und leuchte mit dem Liecht ja nicht zu nahe an die Röhren/ sonsten stösset alles auf Stücken/etliche läutern lieber bey Nacht/dann bey Tag.

Wann man Brandewein aus Wein-Hefen machet/ muß man Achtung auf den Wein-Stein geben/der sich unten setzet/und nach den Destilliren solchen mit Fleiß heraus nehmen.

Von Krafft und Tugend des Brandenweins.

Aus guten starcken und kräfftigen Wein/ wird auch Chymica Arte ein Liquor destilliret/ so man Aquam Vitæ, oder Spiritum Vini, zu nennen pfleget/ und ist dieser gebrannte Wein nichts anders/ als ipsa Essentia, oder Anima Vini, dann es nichts anders ist/ als die Krafft selbst des Weins/ sintemahlen der übrige Wein/ nach Abziehung dieses Spiritus, nicht anders schmecket/ dann ein schlecht Wasser/ welcher auch zu nichts mehr nutz ist.

Dieser Brandwein ist gar hitzig und trocken/ einer sehr dünnen und subtilen Substanz, und je reiner er ist/ desto hitziger ist er auch; er wird reiner und subtiler/ so er öffter gebrennet oder destilliret wird.

Dieser Spiritus Vini, oder Brandewein/ ist zu vielen Sachen dienstlich/ dann er erhält und nähret die natürliche Wärme/ beschützet die Kräfften des Leibes/ erstattet die verlohr-

ne und krafftlose Kräfften / schärffet die lebendigen Geister. Uber das behält er den Menschen bey langer Gesundheit / macht gute Sinne und Vernunfft / erhält das Gedächtnus / schärffet und stärcket das Gesichte.

Es ist auch dieser Brandwein nutzlich denjenigen / so in einem tieffen unüberwindlichen Schlaffe liegen / sofern kein Fieber vorhanden ist.

Er kan auch zu allen andern Schwachheiten des Haupts gebrauchet werden / so von Kälte herkommen / als da seynd / kalte langwierige Hauptwehe / Erstarren der Glieder / Schwindel / Krampff / halber und gantzer Schlag / und dergleichen mehr.

Es dienet auch dieser Spiritus Vini, und bekommt gar wohl den schwachen Hertzen / wendet das Klopffen und Zittern desselben / über das erwärmet er den kalten blöden Magen / vertreibet die Winde / so sich im Magen und in den Därmen verhalten / und ist also gut wider die Darm-Gicht / fördert die Däuung des Magens / und thut dem kalten Gifft starcken Widerstand.

Er wird auch nutzlich gebraucht / von den alten und kalten Leuten / und von denen so lange Zeit mit alten Schwachheiten seynd beladen gewesen. Und hat dieser Brandwein eine solche Krafft / das Hertz die Glieder / die bebende Geister und das Haupt zu stärcken / nicht allein innerlich gebrauchet / sondern auch äusserlich angestrichen und übergeschlagen. Brandewein im Munde gehalten / bindet die Schmertzen der Zähne / so von Kälte herkommen.

Man sagt auch / daß offtmals sterbende Personen etliche Stunden lang mit diesem Spiritu Vini, seyen

seyen aufgehalten worden. Etlichen auch/ so fast in Todes-Nöthen gelegen/ seye wiederum darmit geholffen worden.

Es werden viel Leute gefunden/ welche den Brandwein wider das Frieren oder Schaudern der Fieber gebrauchen/ nemlichen also: Sie nehmen Brandwein/ und thun darzu Calmus/ Jngwer/ langen Pfeffer und Galgant/ davon thun sie einen guten Trunck/ wann sie das Fieber will anstossen/ welches wol etlichermassen in Quartan-Fieber kan gebraucht werden/ doch mit guten Bescheid/ aber nicht im Tertian-Fieber/ wie der gemeine Mann zu thun pfleget. Mit einem Wort/ des Brandeweins Tugenden sind nicht genugsam zu beschreiben.

NB. Wann jemand zu viel Brandweins getruncken hätte/ und sehr davon erhitzet wäre/ deme solle man alsobalden Geiß-Milch zu trincken geben.

Num. I.

Frucht-Brandewein auf das herzlichste zu distilliren/ oder zu brennen.

Es hat/ wie alle Verständige wol wissen/ die Brandewein-Brennstatt/ und der Ofen/ mit dem Bräuhauß und Bierbräuen/ gar eine genaue Verwandnuß/ und solches deswegen/ weilen bey beyden der Principal-Zeug und Materia einerley/ nemlichen/ das gebrochene Maltz oder Dinckel/ als auch/ weilen der Brandewein-Brenner aus dem Bräuhauß das vornehmste seines Zeugs/ nemlichen die Bier- oder Wein-Hefen/ wie auch den Maltz-Satz

aus der Masch-Kuffen hohlen und nehmen muß/ überdas auch fast eines wie das andere gemachet und zubereitet wird/ und die beste Krafft bey beyden in rechter und verständiger Fermentation und Maschung der Früchten bestehet/wie aus folgenden mit mehrern zu ersehen seyn wird.

Wir wollen aber ohne grossen Umschweiff bald zur Sache thun/ und anzeigen/ daß wann die zur rechten Frühlings-Zeit (so am allerbesten wäre/ absonderlichen im Mertzen) eingeweichte und eingenetzte Früchten/ die Art und Eigenschafften des Wassers/ worein sie geweichet worden/ an sich ziehen/ und diß wegen der Krafft und Würckung/ so die Natur verliehen/ wann nun hierdurch die/ so zu reden/ innerliche Seele oder Lebens-Krafft aufgeschwöllt und aufgetrieben wird/ so erwarmen sie dardurch und maschen/daß sie anfahen ein Gewächse zu schieben und zu treiben/ welches alles Wachsthums Anfang und Ursprung ist. Wann nun das Körnlein also eingeweichet und genugsam aufgequollen und erweichet ist/ so muß man das Wasser wieder ab- und davon ziehen/ und müssen die geweichte Früchten/ aus der Kufen oder Weich/ auf einen ebenen Tennen oder Boden/ etwann einen guten Schuh dick geschüttet/ und im Winter mit Tüchern und dergleichen Decken zugedecket werden.

Wann man die Käumlein/ als die weissen Zwirns-Fäden anfähet zu sehen/ so muß man den Frucht-Hauffen wieder aufdecken/ dann das ist ein gewisses Zeichen/ daß der innerliche Lebens-Geist in den Körnlein gleichsam aus der Ruhe und

Schlaff

Schlaff aufgewecket / und durch die von dem Wasser an sich gezogene Würckung nunmehr in die völlige Beweg- und Würckung gebracht seye.

Alsdann muß man die wachsenden Früchte oder Maltz auf einen grössern und weitern Boden bringen / und Bettweiß aus- und von einander breiten / daß sie desto ehender austrocknen / und die Lufft die noch übrige und überflüssige Feuchtigkeit ausziehe / auch die gleichsam lebhafft gemachte Kräfften zusammen halte / daß sie nicht zu viel auswachsen / biß gleichwol dem Käumlein das fernere Wachsen gäntzlichen verwehrt werde / welches so es nicht geschehe / so würde der gantze Getrayd- und Maltz-Hauffen so lang maschen und wachsen / biß das Gewächse in die Höhe stiege / und endlichen alles zusammen faulete.

Und dieses ist die Ursache / daß man dem wachsenden und käumenden Getrayd-Hauffen oder Maltz nicht zu viel Ruhe und Freyheit zum Wachsen und Käumen lassen solle / dann es ist bey den Bierbräuen der Käumlein gröster Schaden / und wird dem Bier die beste Krafft vorentzogen. Darnach wird das Maltz auf der Dörre folgends ausgetrocknet und gedörret / und von dar alsdann / wann alle Crudität davon / entweder zu dem Bier-brauen oder Frucht-Brandewein brennen gebrauchet. Da hat man nun erstlich zu mercken / wann der Brandewein-Brenner / einen Scheffel Roggen und einen halben Scheffel Waitzen-Maltz nimmt / und in der Mühlen untereinander vermenget / brechen oder schrotten lässet / so solle er auf das wenige bey 44. Nösel oder Seidlein deß besten Brandeweins hernach

nach davon bekommen / wann man anderst recht damit verfähret und umgehet.

So nun die Frucht und Maltz aus der Mühlen gebracht worden/ so schüttet man den gantzen Hauffen in ein darzu bereitetes Gefäß oder Kuffen/ und so viel Wasser darzu als nöthig ist / muß auch mit der Masch-Gabel oder Schauffel immerzu der Hauffe wohl umgerühret werden / daß er fein durch und durch wohl genetzet / und gleichsam das Marck der Frucht-Körnlein zertrieben werde. Wann diese erste Arbeit geschehen/ so muß man den kalten Hauffen oder Maltz also erwärmen / und mit heissen Wasser temperiren / daß man gar wohl der Hitze halben eine Hand darinnen leiden und halten möge. Alsdann muß man ihme die Bier-Hefen geben / so an statt der Säure oder des Höfels ist; dann die Hefen/ so das Bier schiebet und ausjähret/ ist nichts anders als ein Sauerteig/ so durch seine Krafft und Würckung/ alles Böse und Unnütze von dem Guten und Reinen scheidet / giebt und erhält alles bey seiner Krafft und Wesen / wo solche Fermentation sich hinschicket und tauget. Wann es nun alles also in einander würcket/ muß man die Gefässe/ Kuffen/ oder worinnen es ist / zudecken / aber auch immer darzu sehen/ ob auch die Feuchtigkeit und Safft der Früchten oder Maltzes/ von dem Grund und Boden/ durch die Hefen in die Höhe und über sich gezogen und getrieben werde/ und gleichsam eine halbe Kugel mache. Wann man das gewahr wird / muß man gute Achtung geben / daß der Zeug bey dem starcken Aufbrudeln und Auffsieden nicht anbrenne oder überlauffe.

Wann man ferner siehet / daß der Zeug sich wiederum allgemach setze / und unter sich begehre / und der obenschwimmende Liquor oder Safft / etwas süß / und darbey zingerlicht schmecke / und etwas Wein-Geruch gebe / so muß man den Zeug wieder umrühren / und/wie oben gemeldet / fleißig und starck bewegen / darmit das Dicke / so wegen seiner Schwehre / wie ein Oel-Hefe oder Sotz / immer zu Grunde will / in der Höhe behalten / und mit dem obern Safft oder Feuchtigkeit vermischet werde. Von solchen gemischt und wohlgerührten Zeug / muß man den Kessel oder Kupffer-Hafen so weit anfüllen / daß er oben auf einem halben Schuh noch Platz habe und lähr bleibe.

Der Zeug aber muß immer wol gemischet und gerühret werden / biß ihn das Feuer dicke in die Höhe treibe / alsdann muß man den Helm oder Brenn-Kolben auf den Kessel oder Hafen auffsetzen / und allenthalben die Klüffte wol verlutiren und vermachen / und das Feuer immer stärcker schüren / biß man das Rohr oder Kolben / mit den Händen nimmer erleiden kan. Alsdann muß man den Rauchfang oder Rohr allenthalben verstopffen / biß der Spiritus deß Zeugs / als der Dampf / die Röhre und Ausläuffe suche / so alsdann ein weisser Saft Tropffenweiß in das untergesetzte irrdische Gefäß abtröpffelt und einfället.

Wann nun der auströpfflende Liquor oder Feuchtigkeit anfähet seinen Geschmack zu ändern / so muß man den Brenn-Kolben oder Helm aufmachen / und den Satz in den Kessel oder Hafen in das beystehende Gefäß Kübel oder Faß thun / welches

welches nachgehends dem Viehe zur Speise/ oder Mastung gegeben wird.

Wann der Kessel oder Hafen wohl und sauber ausgereiniget / so nimmt man deß Zeuges abermahln so viel/wie zuvor/und gehet auf gleiche Weise darmit um/ so lang und viel / biß man aus dem gantz gemaschten Zeug / den Spiritum und Krafft also ausgezogen hat.

Doch hat man erstlich zu mercken / daß ehe man den gemaschten Zeug in den Kessel oder Brandwein-Hafen einsetzet / muß man den Boden zuvor mit Speck oder Fette schmieren / damit der Zeug sich nicht anlege/ oder anbrenne. Für das andere/ wann der Zeug allzusammen ausgebrandt / so muß man allen Spiritum oder Brandwein/ in den Kessel oder Hafen zusammen giessen / und einen Laib Brod/ bey zwey Pfund oder mehr / nachdeme deß Brandweins viel ist / darein legen / und das Feuer allgemach wieder anschieren / biß der Spiritus in den aufgesetzten Helen-Hut oder Brenn-Kolben zu steigen begehret / so man aus den Geruch abnehmen kan.

Und auf solche Weisse wird / und kan man das beste ausgetröpffelte Aqua vitæ oder Spiritum, durch Hülffe der Magnetischen und anziehenden Fermentation, (die da / was verborgen war/ hervor bringet/) ausziehen und machen.

Ferner ist auch zu mercken / daß fast dergleichen Spiritus, auch aus dem Mehl könne gezogen werden. Imgleichen auch aus mancherley Obst und Garten-Früchten/ wann sie schon abgefallen/ etwas wurmicht oder faul seyn. Wie auch aus den Wach-

holder-

holder-Beeren / deren wunderbahre Würckung auch daher abzunehmen / daß sie drey Jahr zu völliger Zeitigung gebrauchen. Also auch aus Hagen-Butten oder Hahn-Butten / wenn sie zuvor von Kälten und Reiffen mürbe gemacht / imgleichen auch aus Holderbeeren / welches aber hier mit anzuführen / anjetzo / um deß Werckes Weitläufftigkeit willen zu vermeyden / unterlassen / und auf andere Zeit verschoben und verspahret werden müssen.

Num. 2.

Eine andere Art / gemeinen Brandwein zu brennen.

Nimb ohngefehr 2. Scheffel rein Korn / und 1. Scheffel Maltz.

Lasse es in der Mühle schrotten / hernach geuß darauf 2. Eymer kalt Wasser / rühre es wohl durch / alsdann geuß wieder einen Eymer warmen Wassers zu / und vermenge es wohl unter einander / lasse es 2. Stunde stehen / nachdem nimb wärm Wasser so viel nöthig / und mische es / daß es gebührend dünne wird; Wann es nun abgekühlet / daß es so laulicht / als wann man Bier zur Göhre thut / so geuß die Hefen hinein / lasse es eine Nacht göhren. Alsdann habe den Grapen fein sauber / und die Röhren fein ausgereiniget / und trage die eingemengte Materie darien / giebe Anfangs gelindes Feuer / und setze den Helm nicht eher auf / biß du siehest / daß es beginnet Blasen aufzuwerffen. Alsdann setze den Kopf auf / und verklebe ihn / wie

es

es sich gebühret / destillire es ab mit gelindem Feuer / biß du vermerckest / daß kein starcker Spiritus mehr gehen will. Dieses ist die beste Art zu destilliren / da man keines Rührens / wie andere zu thun pflegen / bedarff / dann es setzet sich so nichts an / und bekommet man auch mehr Spiritum.

Den Grapen zu verkleiben.

Nimm ein lang-geschnitten leinen Tuch / tuncke dasselbe in die Meische / und schlage es um die Fugen. Dieses hält wohl.

Num. 3.

Den schlechten Brandwein zu rectificiren.

Thue den schlechten Brandwein / oder Vorbrand / in einen Distillier-Kolben / hencke einen Sack / mit rein durchgesiebeter Buchen-Aschen angefüllet / hinein / biß auf den Boden / und destillire ihn nach Gebühr / biß kein Phlegma oder Weisses anhebet zu gehen; so behält die Asche den bösen Geruch und Geschmack an sich / und wird dem Frantz-Brandwein an Lieblichkeit fast gleich.

NB. Die Probe zu haben / ob der Brandwein starck oder nicht; so nimb von demselben etwas in ein Fläschlein / von grünem Glaß / (dann darinnen siehet man es am besten /) halte mit einem Finger das Loch deß Fläschleins fest zu / und schlage mit dem Glaß am Boden / einen starcken Schlag in die andere Hand / so stösset der Brandwein im Glaße

auf /

auf/und gewinnet Bläslein/je mehr er nun Bläslein aufstösset/ und je länger die Bläslein stehen bleiben/je stärcker ist er zu schätzen.

Num. 4.

Dem Korn-Brandwein seinen widrigen Geschmack zu benehmen.

Man schlägt mit 10. Pfund rothen Kalck/ zu 40. Pfund deß Brandweins üblen Geruch/ und Olität nieder/ hernach ziehet man ihn 2. oder 3. mähln mit weissen Bier-Hefen über/ so wird er hell/wohlschmäckend/und so starck als ein Rheinischer Brandwein/und besser zu dem Ros Salis als andere.

Num. 5.

Dem Frucht-Brandwein seinen üblen Geruch zu benehmen.

Nimm guten Frucht-Brandwein zwantzig Maas/ ungelöschten Kalch 20. Pfund/ thue den Brandwein und Kalch in ein Geschirr/ oder kupfferne Blasen/ und treibe ihn so über mit gelindem Feuer. Diesen Brandwein kan man haben/so starck als man will/wañ er wie Rheinischer schmecken solle/ setzet man ihm auf gedachte zwantzig Maas/ zu vier Pfund rohen Weinstein/ und 2. Maas dicke Weinhefen/und ziehet ihn also über/so wird er dem besten Rheinischen Brandwein gleich.

NB. So man gemeinen Brandwein nur schlecht über Wein-Hefen herüber destilliret/ muß ihn jedermann für guten Brandwein erkennen.

Caput II.

Von allerhand Brandweinen.

Num. 1.

Guten Zimmet-Brandwein.

MAn nimbt auf ein Achtel einer Tonnen/ (welches/nach dem medicinalischen Gewicht/bey 48. Pfund austräget/) 3. viertel Pfund feiner Zimmet zerstossen/ 1. gute Hand voll Saltz/ lässet es etliche Tage miteinander beitzen/ dann distilliret man es herüber/ und süsset es hernach mit 3. Pfund deß folgenden Syrups wohl ab/ so hat man einen köstlichen Zimmet-Brandwein.

Num. 2.

Guter Negelein-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein/ 16. oder 12. Loth Negelein/ 1. gute Handvoll Saltz/ lässet es miteinander beitzen/ dann distilliret man es herüber/ und süsset solchen mit 3. Pfund deß folgenden Syrups wohl ab/ so hat man guten Negelein-Brandwein.

Num. 3.

Cordamomien-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein/ 12. Loth Cordamomien/ 1. gute Hand voll Saltz/ verfähret darmit wie in vorhergehendem gesagt ist.

Num.

Num. 4.

Zitwer-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein / anderthalb Pfund Venedischer Zitwerwurtz / klein zerschnitten / 1. gute Hand voll Saltz / lässet es 24. Stunden beitzen / distilliret es dann herüber / und macht solchen mit 4. Pfund Syrup süß.

Num. 5.

Calmus-Brandwein.

Nimb auf 48. Pfund Brandwein / 3. Pfund zerschnittenen Calmus / 1. gute Hand voll Saltz / laß 24. Stunden beitzen / dann distillire es herüber / und mache ihn hernach mit 3. Pfund Syrup süß.

Num. 6.

Alant-Brandwein.

Dieser wird allerdings / wie vorhergehender Calmus-Brandwein gemachet / ausser daß man ein viertel Pfund Veylwurtz noch darzu thut.

Num. 7.

Angelica-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein / drey Viering Angelica-Wurtzel / 1. gute Hand voll Saltz / lässet es 24. Stund beitzen / dann distilliret man es ab / und macht solchen mit 3. Pfund Syrup süß.

Num. 8.

Wermuth-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / drey

Viering Wermuth-Knöpflein / 1. Hand voll Saltz rc. / und süsset solchen mit 3. Pfund Syrup wohl ab.

Num. 9.

Citronen-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / 1. Pfund Citronen-Schaalen oder mehrers / 1. gute Hand voll Saltz / lässet es 24. Stunden stehen / dann herüber distilliren / und mit Syrup süß machen.

Num. 10.

Pomerantzen-Brandwein.

Dieser wird allerdings gemachet / wie der Citronen-Brandwein / und nach Belieben mit Zucker und Syrup dulcificiret.

Num. 11.

Löffel-Kraut-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein / drey viertel Pfund Löffel-Kraut-Blätter / 1. gute Hand voll Saltz / lässet es über Nacht stehen / dann destilliret man es herüber / süsset ihn mit Syrup wohl aus.

Num. 12.

Roßmarin-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein / 1 $\frac{1}{4}$. Pfund zarter Roßmarin-Zweiglein / 1. gute Hand voll Saltz / lässet es 24. Stund beitzen / dann distilliret man den Brandwein herüber / und süsset ihn mit 3. Pfund Syrup aus.

Num.

Num. 13.

Lorbeer-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein / 2. Pfund Lorbeer/ eine Hand voll Saltz rc. / süsset solchen/nach Belieben/mit Syrup ab.

Num. 14.

Kraußе-Müntz-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein / 1. Pfund getreugter Krauße-Müntz / 1. gute Hand voll Saltz/ lässet es über Nacht beitzen / dann distilliret man es herüber / und machet solchen mit drey Pfund Syrup süß.

Num. 15.

Salbey-Brandwein.

Man nimbt auf 48. Pfund Brandwein / ein Pfund getreugten Kreutz-Salbey/ eine gute Hand voll Saltz/lässet es mit einander 24. Stunden beitzen rc. / macht ihn hernach mit Syrup nach Belieben/süß.

Num. 16.

Rosen-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / drey Pfund gedörrter Rosen-Blätter/ 1. viertel Pfund Rhodisen-Holtz / eine gute Hand voll Saltz / lässet es 2. Tage stehen / dann distilliret man es herüber/ macht solchen mit Syrup wohl süß.

Num. 17.

Lavendel-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / drey viertels Pfund Lavendel-Blümlein / verfähret darmit / wie bey den andern gesagt.

Num. 18.

Kümmel-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / 3. Pfund Kümmel-Saamen / eine gute Hand voll Saltz / laß beitzen / dann destillire es herüber / und thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

Num. 19.

Fenchel-Brandwein.

℞. Auf 48. Pfund Brandwein 2. Pfund Fenchel-Saamen / eine gute Hand voll Saltz / verfahre darmit / wie bey denen andern / thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

Num. 20.

Wacholder-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / wohlzeitiger schwartzer Wacholder-Beer nach Nothdurfft / eine gute Hand voll Saltz / lässet es zwey Tage stehen / dann destilliret man es herüber / 2c.

Num. 21.

Anis-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein 3. Pfund

Pfund gröblicht zerstossenen Anis-Saamen/ eine gute Hand voll Saltz/ lässet es eine Nacht beitzen/ dann destilliret man es herüber/und macht ihn dann nach Belieben/ mit Syrup süß.

NB. NB.

Bey allen obgesetzten Brandweinen/ ist dieses höchstnöthig in acht zu nehmen/daß man solche/ ehe man es anzapffet/ acht Tage lang/ zuvor in einem Keller muß liegen lassen/ damit sie fein klar werden.

Wie obiger offtgedachter Zucker-Syrup zu bereiten/und zu sieden.

Man nimmt auf 9. Pfund Farin-Zucker 72. Pfund Brunnen-Wasser/ von 12. Eyern das Weisse/ klopffet solches mit dem Wasser wol durch/ und schüttet alsdann den Zucker hinein/ vermischet und setzet es in einem reinen Kessel über das Feuer/ lässet es also mit einander gelind sieden/ so wirffet sich aller Wust und Unflat des Zuckers oben auf/ dann giesset man solchen durch ein weiß wüllen Tuch/ oder weissen Boye/ so bleibet aller Unflat in demselben zurücke/ dann lässet man solchen auf das neue wieder so lange sieden/biß er die rechte Dicke eines Syrups erlanget/ dann verwahret man solchen auf das beste.

NB. Weilen aber solcher Syrup noch warm ist/ kan man etwas Zimmet/ Veyl-Wurtz/ oder andere beliebige Gewürtz oder Kräuter gröblicht zerstossen/ und nach belieben hinein hencken/ so erlanget solcher schon einen lieblichen und annehmlichen Geschmack und Geruch.

Auf solche Weise / bleiben besagte Brandeweine bey ihren Kräfften / und siehet man klärlich / daß diejenigen irren / die so einen grossen Theil Wasser mit wenig Zucker aufsieden / und mit denselben die Brandweine sehr vermehren wollen rc.

Num. 12.

Wie man dem Brandewein allerhand selbstbeliebige Farben geben kan.

Schönen rothen Brandewein kan man machen entweder mit rothem Sandel /
Oder mit Torna Solis,
Oder rothen Ochsen-Zungen-Wurtzel /
Oder mit Kermes-Körnern /
Oder mit Cochenillen,
Oder mit Klapper-Rosen rc.

Gelb färbet man solchen mit Saffran /
Oder mit Curcum-Wurtzel.

Blau färbet man ihn mit Korn-Blumen /
Oder mit Ligno Nephrit.

Grün wird solcher gemachet / entweder:
mit Melissen oder Bären-Klau /
Oder Krausen-Müntz /
Oder Rauten /
Oder junger Aepffel-Sprossen /
Alles frisch getrocknet / in ein Säcklein gethan / und in die Vorlage gethan.

Zimmetfarb zu machen / kan solches mit pulverisirter Zimmet am besten geschehen.

Nege-

Negeleinfarb gibt man / mit gröblicht zerstosse-nen Negelein darein gehencket.

Und so viel von den gemeinesten Brandewei-nen. Nun wollen wir auch etliche Aqua-Vit hier mit ansetzen.

Caput III.

Von sonderbaren Aqua-Vit, und sogenannten Lebens-Wassern.

Num. 1.

Gutes Wachholder Aqua-Vitæ.

℞. Frischer Wacholderbeer 1. Pfund /
6. Stoff Brandwein /
eine halbe Hand voll Saltz /
2. Loth Ingwer /
Wasser 1. Pfund /

distillire 2. Stoff ab / thue darzu von einen Stoff Wasser und einen viertels Pfund Zucker gemachten Syrup / so hat man einen annemlichen Wacholder Aqua-Vitæ, oder Elixir.

Num. 2.

Pomerantzen - oder Citronen-Aqua-Vitæ.

℞. Dinn ausgeschnittner / wohlgedörrter und gröblicht zerstossener Citronen- und Pomerantzen-Schaalen zwölff Loth / darüber giesse drey Stoff Brandewein / thue darzu zwey Loth Ingwer und

vier Loth Florent. Veilwurtz/eine halbe Hand voll Saltz / lasse es miteinander 24. Stund stehen/ mit Zugiessung eines halben Stoff Brunnen-Wasser / dann herüber distilliret/ und wie gedacht / mit Syrup abgesüsset.

NB. Solcher Gestalten / kan man nun allerhand lieblich-schmeckende und anmuthige Elixir, oder Aqua-Vitæ machen und bereiten.

Num. 3.

Sehr gutes Aqua-Vitæ.

℞. Frischen Anis-Saamen 2. Pfund/
Ingwer/
Calmus/jedes 8. Loth /
Süßholtz 6. Loth/
Cordamomen 1. Loth/
Muscatenblüh 2. Quint/
dinn ausgeschnittener Citronen- und Pomerantzen-Schaalen/ jedes 2. Loth.
Feiner Zimmet 2. Loth.

Geuß darauf guten Brandwein q. s. lasse es vier und zwantzig Stunden baitzen/ dann distillire es herüber. Dieses Aqua-Vitæ dienet dem Magen / und unterhält den Menschen bey guter Disposition, benimmt die übrige Feuchtigkeit / vertreibet die Colicam, und führet die Winde ab/ wehret den Dünsten/daß sie nicht zum Hertzen steigen.

Num. 4.

Auf andere Art.

℞. Der feinesten Zimmet/
Negelein/

Muscaten-Nuß/ jedes 2. Loth/
Muscatenblüh 1. Loth/
Cubeben/
Cardomomen/
Paradiß-Körner/ eines jeden 1. Loth/ 3. Qu.
Galgant 1. Loth/
Langen Pfeffer/
Ingwer/ jedes 2. Quint/
Zittwer-Wurtz 2. Loth.

Alles gröblicht zerstossen/ untereinander vermischet/ darüber giesse guten Brandewein 6. Pfund/ lasse es 8. Tage lang mit einander baitzen/ dann thue noch darzu:

Krausemüntz/
Roßmarin/
Salbey/ jedes 1. Hand voll/
Anis und Fenchel/ jedes 2. Loth.

Lasse es noch vier und zwantzig Stunden baitzen/ dann distillire es herüber.

Num. 5.

Noch ein anderes gutes Aqua-Vitæ.

℞. Grobzerstossenen Anis-Saamen 2. Pfund/
deß wohlriechenden Calmus 8. Loth/
weissen Ingwer 6. Loth/
Angelicka-Wurtz 4. Loth/
geraspelt Süßholtz 6. Loth/
Zimmet/
Cardomomen/ jedes 2. Loth/
Citronen und Pomerantzen-Schaalen/ jedes 4. Loth.

Dar-

Darauf giesse 26. Maas Brandwein / lasse es acht Tage lang untereinander baitzen / dann distillire es aus der Vesicen herüber / so hat man gutes Aqua-Vitæ.

Num. 6.

Köstliches Magen-Aqua-Vitæ.

Man nimt drey oder vier Maas guten Brandwein / und baitzet darinnen ein Pfund reinen Anis drey oder vier Tage lang / denn distilliret man den Brandwein herüber / nimmt hernach ein Dutzent schöner / frischer Pomerantzen / schneidet das Gelbe auf das zarteste davon / thut es mit zwey Loth frisch-grobgestossener Muscaten-Nuß / ein halb Loth grob gestossener Negelein / ein Pfund Zucker-Candi / lässet es sechs Tage miteinander stehen und wohl weichen / dann giesset man es rein ab / verwahret es auf das beste.

Oder / man distilliret es herüber / so hat man ein köstliches Magen-Wasser.

Num. 7.

Ein anderes köstliches Magen-Wasser / so den Menschen auch bey beständiger Gesundheit erhält / Appetit zum Essen machet / und die Däuung sehr befördert / auch endlichen den Stein gewaltig von dem Menschen treibet und ausführet.

℞. Man nimmt der feinesten Zimmet 4. Loth / Muscaten-Blüh /

Negelein /
Cardomömlein / jedes 3. Loth /
Guten Calmuß /
Süßholtz /
Citronen-Kern / jedes 4. Loth /
Langen und schwartzen Pfeffer / jedes ½. Loth /
Citronen- und Pomerantzen-Schaalen / jedes 3. Loth /
weissen Entzian 3. Loth /
Mannstreu-Wurtzel 3. Loth /
Pfirsing-Körner 4. Loth /
weisser Stenibeer-Wurtzel 3. Loth /
Juden-Kirschen 3. Loth /
Feld-Kümmel 4. Loth /
Lorbeer 3. Loth /
Fenchel-Saamen 4. Loth /
Zittwer-Wurtzel 3. Loth /
Kirschen-Körner 4. Loth /
Eppich-Saamen 3. Loth /
Wacholderbeer 4. Loth /
Pfeffer / Kümmel / Römische Camillen-Blümlein 3. Loth /
Gelben Rauten-Saamen 3. Loth /
Anis-Saamen 4. Loth /
Meer-Hirß 3. Loth.

Darüber giesset man zwölff Maas guten Brandewein / lässet es in einem wohlvermachten Glaß 14. Tage lang baitzen / dann distilliret man es aus dem B. M. herüber / so hat man ein herrliches Aqua-Vitæ, so mit Verwunderung den Stein von dem Menschen treibet.

Num.

Num. 8.

Fürtrefflicher Brust-Aqua-Vit, oder Brandewein.

Man nimmt frischer dinn ausgeschnittner Pomerantzen-Schaalen ohngefehr 1. Loth/
Krausemüntz eine gute Hand voll/
Römische Camillen-Blumen 2. Hände voll/
Holder-Blumen 6. Loth/
Anis-Fenchel-und Kümmel-Saamen/ eines jeden 3. Quint/
auserlesener Zimmet anderthalb Loth/
Muscaten-Nuß 3. Quint.

Diese Species werden gröblicht zerschnitten und zerstossen/dann in gnugsamen alten Wein und guten Brandewein etliche Tage gebaitzet/ hernach herüber distilliret.

Num. 9.

Ein trefflich aromaticirtes Aqua-Vitæ, zu allen Erkaltungen des Magens sehr dienlich.

Dieses Aqua-Vitæ wird mit Orientalischem Gewürtz aromaticiret/hat grosse Kräffte und Vermögen/wie ein jeder/so die Stücke/daraus es gemachet wird/ betrachtet/ leichtlich erachten kan/ und wird also gemachet:

Nimm Muscaten-Nuß/
Negelein/
Galgant/
Cardomomen/
Cubeben/

Musca-

Muscaten-Blumen/
Zimmet/
Ingwer/
Saffran und Weyhrauch jedes 4. Loth/
Lasse alles gröblicht zerstossen unter einander vermischen/ thue es nachmals in einen wohl-verkleibten Kolben / giesse 6. Pfund deß allerbesten Spiritus Vini darüber / und lasse es 6. Tage also über einander stehen/alsdann mit seinem Helm u. Recipienten versehen/ in einer Aschen distilliren/es giebt ein röthlicht Wasser / so unter andern distillirten der besten eines seyn mag / und zu allen Kranckheiten/so etwann von Kälte herkommen/über die Massen ersprießlich. Es heylet alle Wunden ohne einigen Schmertzen / reiniget alle offene Schäden / macht ein gut Gedächtnus/ vertreibet den Husten / machet ein frölich Hertz/ und was deßgleichen mehr ist. Welches hier nicht alles zu erwehnen ist/ dann seine Tugenden sind nicht zu erzehlen / ein jeder wird es schon selbsten befinden.

Num. 10.

Schönen rothen Aqua-Vitæ zu machen.

℞. Sehr guten Brandwein 5. oder 6. Maas/den ziehe so offt ab/ biß ein leinen Tüchlein zween Finger breit darein genetzet und angezündet zu Aschen verbrennet/ oder biß eine Pflaumen-Feder darein geleget/am Boden fället. Zu einer Maas dieses gebrannten Weins/nimb 4. Pfund grosse Rosinlein/ die muß man alle entzwey schneiden/und die Steinlein sauber heraus thun / den gebrannten Wein

solle man in ein grosses Glas thun / und wohl verbinden / daß kein Geruch heraus komme / die Rosinlein aber solle man in einem verglasurten Hafen thun / der drey Maas hält / dem Hafen mit schönen frischen Brunnen-Wasser füllen / und beym Feuer sieden lassen / biß es schön roth wird / wie ein rother Wein / so solle man deß Wassers eine Maas / durch ein weiß leinen Tüchlein absenhen / und in einem saubern Häfelein wohl verwahren / den Hafen aber beym Feuer solle man wieder voll Wassers giessen / und den dritten Theil lassen einsieden / darnach durchseyhen durch ein Tuch / und die Rosinlein wohl ausdrucken / so hart als man kan / daß alle Krafft heraus komme; Das Wasser solle man wieder in den Hafen thun / darinnen es vor gesotten worden / demselben in einen Kessel setzen / darinnen man distilliret / und das Wasser abrauchen lassen / biß es dicke wird / wie ein geläutertes Hönig / darum man es nicht zudecken solle / weiln es im Distillir-Zeug stehet. Wann es ist wie ein Hönig / so geuß es wieder in ein Häfelein / setze zu dem andern gesottenen Wasser / und decke es wohl zu. Zu 2. Maassen deß beschriebenen Brandweins / nimb 5. Loth Zimmet / Muscaten-Nuß / Galgant / Negelein jedes 1. Loth / stosse die Gewürtze klein / und räde sie durch ein Sieb / thue es in ein Distillir-Glas an den obbeschriebenen Brandwein / vermache es wohl mit einem Taiglein / von Weitzen-Mehl und Eyerklar gemachet / daß kein Dampf heraus komme / stelle es in einen Brenn-Zeug 24. Stunden / doch daß das Wasser in dem Kessel nicht siede / und daß es in steter gleicher Wärme bleibe / lasse es anein-

einander erkalten/ dann seyhet man den Wein vom Gewürtze ab/ in ein groß Glas/ und thut zu einer Maas deß Weins/ der auf dem Gewürtze gestanden ist/ deß rothen/ ersten Wassers von den Rosinlein/ eine Maas/ und des dicken/ das man nennet die Süssigkeit/ auch eine Maas/ machet es gehebe zu/ und schwancket es wohl unter einander/ setzet es 3. Tage in eine Stuben auf den Ofen/ schwäncket es offt/ so wird es schön lauter und setzet sich die Hefen/ doch daß der Ofen nicht zu heiß seye/ darnach wann es fein lauter ist/ so solle man es durch ein dickes Tüchlein lauffen lassen/ und nicht hindurch nöthigen/ so es nicht gerne durchlauffet/ so muß man es nur wieder auf den Ofen setzen/ daß es sich gantz wohl setze.

Num. 11.

Das rothe Wittenbergische Aqua-Vitæ.

℞. Des feinesten Zimmets 4. Loth.
Negelein/
Cardomomen/
Paradiß-Körner/
Galgant/
Cubeben/
Muscaten-Blüh eines jeden 2. Quintl.
gefeylt Rhodißer-Holtz 2. Quintl.
gelb Sandel-Holtz 1. Quintl.
roth Sandel-Holtz 1. Loth/
Muscaten 2. Quintl.

Stosse alles gröblicht/ dann geuß darauf deß besten Spiritus Vini q. s. lasse es acht Tage lang untereinander

ander beitzen/dann seyhe es durch ein rein Tüchlein/ mache solchen mit Syrup süß / hencke alsdann etliche Gran Bisam darein.

Num. 12.

Grünes Magen-Aqua-Vitæ.

℞. Der feinesten Zimmet 3. Loth/
Jngwer 2. Loth/
Calmus anderthalb Quintlein/
deß kleinen Galgant
Negelein/
Muscaten-Nuß/
Muscaten-Blüh jedes 1. Quintlein/
feiner Veylwurtz 2. Quintlein/

Darüber giesse 16. Maas guten Brandwein / lasse es 24. Stunden stehen / dann distillire es herüber/ thue darein gedörrter Wein-Rauten / Kraußer Müntz und Melissen/ eines jeden 2. Hand voll / so sich das Aqua-Vitæ genug gefärbet / giesse es ab/ und mache es mit Syrup nach Belieben süß.

Ca-

Caput IV.

Guten *Ros-Solis* zu machen.

Num. 1.

Fürtrefflicher Ros-Solis.

℞. Der feinesten Zimmet 4. Loth/
Negelein/
Galgant/
Ingwer/
Zitwerwurtzel jedes 2. Loth/
Muscaten-Nuß 1. Loth/
Muscaten-Blumen anderthalb Loth/
rother Rosen/
Roßmarin jedes 1. Hand voll/
Cordamomien/
Paradiß-Körner/
Cubeben/
Veylwurtz/
dünn ausgeschnittner Citronen-Schalen/
Pomerantzen-Schalen jedes 1. Loth/

Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen untereinander vermischt/ in eine Flaschen gethan/ 8. Maas guten Brandwein darauf gegossen / vier Pfund rothen Kanden-Zucker darzu gethan / das Glas wohl vermacht 14. Tage stehen lassen / dann rein durch-filtrirt/ so hat man einen guten Ros-Solis.

Num. 2.

Auf andere Art.

℞. Der feinesten Zimmet ein halb Pfund/
langer Rosinen 1. Pfund/
Ros-Solis-Kräuter 8. Loth/
Süßholtz ein halb Pfund/
Cardomömlein 2. Quintlein/
Safran 1. Quintlein/
Veylwurtz
Muscaten-Blüh jedes 2. Loth/

Vermische alles gestossen und zerschnitten untereinander / giesse darauf 10. Maas deß besten Anis-Brandweins/ lasse es 12. Tage lang miteinander beitzen/dann giesse es rein/filtrirs/ dann tingire es/ und dulcificire solchen nach Belieben.

Num. 3.

Noch ein anderer Ros-Solis.

Nimb vier Maas Brandwein / 4. Loth guter Zimmet / 2. Loth Negelein / laß es ein paar Tage lang miteinander stehen / dann zerlasse 6. Pfund guten Canarien-Zuckers in 2. Maas Scabiosen-Ehrenpreiß/Hufflattich-oder schwartzen Kirschen-in Mangel solcher/ auch nur Rosen-oder gar nur frisch Brunnen-Wasser/über gelindem Kohl-Feuerlein / schaume es aber nicht eher ab / es seye dann der Zucker clarificirt. Hernach nimb 1. Loth Cochenillen-oder Kermes-Körner / zerstosse solche in einem reinen Mörsner / tröpfle darauf anderthalb Scrupel Weinstein-Oel / dann ziehe die Tinctur mit dem besten Spiritu Vini aus / darmit giebe die

Farbe

Farbe/nach Belieben/ oder so hoch du wilst/ und hange mit ein wenig Canden-Zucker abgeriebenen/ Bisam 4. Gran/ und Amber-Grieß 8. Gran/ mit ein paar Loth deß besten brennenden Rosen-Geistes darein/ laß endlichen durch ein Tuch lauffen/ so hast du einen edlen Ros-Solis.

Num. 4.

Der sehr rare und köstliche Ros-Solis de Turino.

Nimb unverfälschter Amber-Grieß anderthalb Quintlein/
unverfälschten Bisam 1. Scrupel/
reibe beyde in einen Agathinen Matrellen/ mit einem auf das beste rectificirten brennenden Rosen-Geist/ zu einem Müslein ab/ thue darzu Confection-Alkermes 2. Loth/ in Rosen-Wasser zerstossnen/ und zur Dicke eines Juleps eingesotten/ weissen Kanden-Zuckers 4. Loth/ Frucht-Brandwein/ der nicht rectificirt 4. Maas/ vermenge und schüttle alles in einer Glas-Flaschen wohl untereinander/ verbinde das Glas mit Blasen auf das beste/ dann lasse es etliche Tage stehen/ endlichen filtrire und verwahre solchen auf das beste.

Num. 5.

Ros-Solis von Bingenheim.

℞. Gemeinen Korn-oder Frucht-Brandwein 3. Maas/
rothen Kanden-Zucker/ oder/ in Mangel dessen/ Canarien-Zucker 4. Pfund/

gut Rosen-Wasser 2. Pfund/
gestossnen Coriander 10. Untz/
feiner Zimmet 4. Loth/
Amber-Grieß ein halben Scrupel/
Bisam anderthalb Scrupel / beyde mit
Zucker abgerieben/

Der Zucker darzu/wird mit den besten Rosen-Wasser geläutert / der Spiritus Vini wird auch filtriret / die abgeriebene Ambra und Bisam in ein Tüchlein gethan / und in den Spiritum Vini gehencket; Darnach so giesset man den geläuterten Zucker / so heyß als er von dem Feuer kommet/ darzu/ und färbet es entweder mit Kermes-Körnern / Cochenillen oder Klapper-Rosen-Extract. Ist aber der Spiritus Vini zu starck / so thut man auf dessen 3. Pfund/ 4. Löffel voll süsse Milch/ oben auf/ ehe der Spiritus gebrauchet wird / lässet es eine halbe Stunde miteinander stehen/ so wird sich die Milch käsen / hernach schneiden/ alsdann filtriret man den Spiritum Vini erst / und gebrauchet ihn/ wie obgemeldet.

Num. 6.

Ros-Solis bald und wohl zu filtriren.

Man nimbt ein langes dichtes leinenes Tuch / länger als eine gemeine Serviette , leget darein doppelt grau-Fließ-Pappier / nähet es feste an das Tuch / alsdann das Tuch/ so es nutze ist / noch einmahln über das Pappier geschlagen / und als einen Triechter formiret/und also durch-filtriret.

Num.

Num. 7.

Ros-Solis zu verbessern.

Wann man an statt deß gemeinen Wassers Scabiosen/ Ehren-Preiß/ Hufflattich/ Rosen- oder schwartz Kirschen-Wasser/ und an statt deß gemeinen Zuckers/ Canden-Zucker nimbt/ so ist solcher viel annehmlicher als ein anderer.

Anhang oder Zugabe

Auf unterschiedliche Arten/ guten Essig zu machen.

Num. 1.

Guten Essig auf vielerley Art zu machen.

NImb ein dürres Faß/ und lasse es wohl binden und bereiten/ und nimb darnach eine halbe Maas guten Brandwein/ schütte ihn in das Faß/ und schlage das Faß zu/ wältzele das Faß gar wohl hin und wider/ donec absorbeat Vas Vinum sublimatum; und

so es 2. oder 3. Tage an der Sonnen gelegen ist / so schütte alsdann eine Maas Essig darein / so dann derselbe auch ein Tag 2. oder 3. darinnen gewiesen / alsdann nimb den abkommenen Essig / siede ihn in einem messinen Geschirr/despuma diligenter, und thue ihn deßgleichen also warm in das Faß. Nimb zu einem sechs-eymerigen Fäßlein / ein Vierling von einem Pfund schwehr / Bertram-Wurtz / Contunde Radices, & in filo in das Fäßlein gehencket / biß auf den halben Theil / und bohre in dem vordern Boden ein Loch/eines Daumens groß/ das solle für und für offen seyn / deßgleichen der Spund oben nur mit einem hohlen Ziegel bedecket/ darmit der Essig Lufft habe / laß dich es nicht irren/ daß daselbsten viel kleine Mücklein seyen/est signum recti & veri aceti.

Num. 2.

Guten Wein-Essig zu machen.

Man nimmt im Herbst die Körner von den Wein-Tresiern / oder ausgepresten Trauben / sauber und rein ausgelesen / 1. Pfund / dörret selbige auf das beste / zerstösset es hernach zu Pulver / vermischt darunter 1. Pfund Bertram-Wurtzel / und 4. Loth Pfeffer / und eine Hand voll hart-geröster Gersten / wann nun besagte Dinge wohl zerstossen / und untereinander vermischet worden / thut man solches alles in einen zimlich verglasurten Hafen / giesset den allerstärckesten und säuersten Wein-Essig daran / daß zusammen wie ein dicker Brey wird / rühret es wohl unter einander / und lässet es hernach auf einem warmen Ofen eintrocknen.

So

So nun solches zusammen eine harte Massa, gantz trocken und dürre worden / zerreibet man solche wieder / rühret es abermalen mit starcken Essig an / lässet es wieder trocknen / dieses thut man nun 5. 6. oder 7. mal / je öffter solches geschicht / je besser es wird. Endlichen nimbt man guten Sauertaig von Rocken Brod / knätet besagtes Pulver darunter / macht Kugeln / in der Grösse wie welsche Nüsse daraus / lässet es wieder trocknen / thut es hernach in ein darzu bereitetes Essig-Faß / so eine halbe Rheinische Ohme hält / und ohngefehr 40. Maas ausweiset. Je länger nun solche in dem Fasse sind / je besser / stärcker und säurer auch der Essig wird.

Num. 3.

Guten Essig aus abgefallenem oder abgestandenem Wein zu machen.

Man siedet den abgefallenen Wein / verschaumet ihn auf das beste / und lässet ihn biß auf den dritten Theil über dem Feuer einsieden / thut hernach darzu langen Pfeffer und Weinstein / schüttet solches in ein Fäßlein Wein / darinnen zuvor auch guter Essig gewesen.

Num. 4.

Einen sehr scharffen Essig zu machen.

Man nimbt aus einen Essig-Faß den 4ten oder 5ten Theil / siedet es bey dem Feuer etliche Stunden / schüttet es dann wieder zu den Vorigen in das Faß / lässet es 8. Tage lang an der Sonnen stehen / so wird ein scharffer / jedoch lieblicher / Essig darvon.

Num. 5.

Verdorbenen Wein zu Essig zu machen.

Man schüttet Wein-Hülsen in zwo höltzerne Kuffen/ lucker aufeinander/ und lässet sie 4. Tage lang aufeinander stehen und sich erhitzen; hernach geust man von dem verdorbenen Wein so viel darauf/ daß es darüber gehe/ lässet es also 24. Stunden stehen/ zapfft es hernach in eine andere Kuffen ab/ und nach eben so langer Zeit/ wieder in eine andere/ und solches so lange/ biß der Wein zum stärckesten Essig worden/ der gar weiß und helle ist. Wann man auch mit selbigen Trebern/ einen andern Essig machen will/ so geust man auf dieselben nur etwas von gar scharffen Essig/ und lässet sie wol sauer werden/ den zapfft man darauf ab/ und geust den verdorbenen Wein darauf/ und macht es wie zuvor. Endlichen kan man die Hülsen wieder pressen/ so wird man den zu erst verlohrnen Wein allen wieder bekommen.

Num. 6.

Essig aus Wein-Hülsen.

Man schüttet nach der Wein-Leese die ausgepresten Wein-Triester in eine Kufen/ und giesset ein Theil Wasser daran/ so wird in einer Wochen guter Essig daraus.

Num. 7.

Sehr scharffen Essig aus Most zu machen.

Man lässet die Hülsen von Trauben/ an der

Sonne dörre werden / und in Most werffen / sampt etlich wenigen sauren Wein-Trauben / so wird man gar einen scharffen Essig bekommen / welchen man in 7. Tagen gebrauchen kan.

Num. 8.

Einen trocknen Essig zu bereiten / daß ihn einer bey sich tragen kan.

Nimb weiß-pulverisirten Weinstein / giesse sehr starcken Essig darüber / lasse es 9. Tage stehen / dann nimb den Weinstein heraus / dörre selbigen an der Sonnen / dann thue ihn wieder so lang in sehr starcken und sauern Wein-Essig / trockne ihn wieder / wiederhole es also zum drittenmal / dann ist der Weinstein zum Essigmachen bereitet / wann man dessen nur ein klein wenig in ein Maas geringen Wein thut / so hat man guten Wein-Essig.

Num. 9.

Auf andere Art / in der Eil guten Essig zu machen.

Man nimbt ein Stück Brod samt der Rinden / leget es 24. Stunden lang in sehr starcken Wein-Essig / nimbt es dann heraus / lässet es wieder trocknen und dörre werden. Dieses kan man auf der Reise mit sich führen. Wann man nun in der Eil einen guten Essig machen will / so nimbt man Wasser oder Wein / wirfft das Brod darein / so hat man alsobalden guten Essig.

Num.

Num. 10.

Bereitung des Weinsteins / mit welchem man alsobalden über Tisch guten Wein-Essig machen kan.

Man nimbt die Mutter vom Wein-Essig / je stärcker und säurer der Wein-Essig gewesen / je besser es ist / und je besser gehet es auch von statten. Diese Essig-Mutter trocknet man nun sein und bey gelinder Wärme / welches in zugedeckten Geschirren / in warmen Stuben aber auf den Simsen geschehen kan / dann nimbt man solcher 1. Pfund Cremoris Tartari, auch gar nur pulverisirten weisen Weinstein / am allerbesten aber Tartari Vitriolati 1. ℔. reibt es wol untereinander / imbibirt es zu vielmahlen in einem sehr starcken und sauern Wein-Essig / coagulirt es jederzeit wieder ein / (es muß allemalen wie ein dinner Brey angemachet seyn) je öffter nun solche Eintrenckung und Eintrocknung geschehen / je eher und besser gehet es hernach von statten / am besten geschicht es / so es 12. oder 15. malen also tractiret worden ist. Solche Essig-Mixtur, verwahret man dann in einem wolverbundenen Glaß auf das beste. So man nun einen guten Wein-Essig in der Eile haben und machen will / so nimbt man sauern Wein und gemein Wasser / eines so viel als deß andern / thut ein wenig von besagter Mixtur darein / rühret es wohl / lässet es ein klein wenig stehen / so hat man alsobalden guten Wein-Essig mit Verwunderung.

Num. 11.

Guten Essig insgemein zu machen.

Im Sommer wann es heiß Wetter / nimbt man ein Eychenes Fäßlein / von ohngefehr einer halben Tonnen/und thut den vierten Theil guten sauren Essig darein/ macht dann das Fäßlein dichte zu/ und verspündet es auf das beste / legt es dann ohngefehr an ein gemeines Ort im Hause / darbey man stetigs viel hin und wieder gehet / dardurch dann das Fäßlein offt beweget und umgewältzet wird. Wann man aber dergleichen Gelegenheit in dem Hause nicht hat/ muß man das Fäßlein nur also offt hin und wieder wältzeln und lauffen lassen / und dieses muß auf die 6. oder 7. Wochen lang geschehen/ dann kan man es erst auf das Lager / da es trucken und stetigs liegen kan / legen ; Endlichen spündet man das Faß wieder auf / und füllet es folgender Gestalten mit Wein oder Bier / nachdeme der Ansatz gewesen/gantz voll an ; es seye nun Wein oder Bier/so muß es zuvor wol gesotten haben/und abgeschaumet werden. Von solchem abgekochten Wein oder Bier/ giest man nun so viel zu dem jenigen Essig in das Faß/ daß man vermeinet/ der Essig wäre dennoch sauer genug / verspündet das Faß wieder / und lässet es also wieder in einander arbeiten und säuern.

NB. Man muß nicht zu viel auf einmalen hinein thun/dann der Essig verdirbet sonsten gar leichtlich wieder. Dieses Einfüllen kan nun also etliche Wochen lang und alle Montag oder Freytage geschehen/und das Faß jederzeit verspündet werden /

so bleibet er allezeit gut. Wann nun endlichen das gantze Faß voll angefüllet worden / und man daraus nehmen und zapffen will / so muß man einer Handbreit vom Boden ein Zwickloch bohren / und einen keben Zweck so sich keb und dicht darein schicket / wieder verzapffen und fürstecken; so offt man davon heraus zapffen will / muß man ihn Lufft machen / hernach sofort mit den Zweck wieder zustopffen / und den Spund darbey wol verwahren / so kan man stetigs sauern Essig in seinen Hause haben / der nicht verderben wird / wann nur keine Lufft darzu kommen kan.

Die Säuerung dieses Essigs / könnte man auch noch eher befördern / so man ein Stuck Sauerteig / einer Faust groß / mit gestossenen Pfeffer mit starcken Essig zubereiteten Sauerteig vermenget in das Faß worinnen man den Essig machen will / sampt einen zimlichen Löffel voll Hönig thut / so wird denn solcher Essig gar balden und noch eher sauer. Will man das Nachfüllen nicht mit Wein oder Bier thun / so kan man solches mit etwas gekochten und noch warmen Regenwasser thun / das wird dann auch ein guter Essig / man muß aber auf einmahlen nicht zu viel darzu nehmen.

Num. 12.

Auf andere Art / guten Wein-Essig zu machen.

Man nimbt dreyviertel Pfund mit Essig zugerichteten Weinstein / ℔ß. pulverisirter Bertram-Wurtzel / 12. Loth Spanischen Pfeffer / 1. Loth langen Pfeffer / ein halb Loth weiß Bohnen Meel / eine

zimlich

zimlich grosse / 2. Tage in starcken Essig gelegene und wieder getrocknete Semmel / vermischet alles klein-zerstossen wol untereinander / vermengt es dann mit etwas sauren Citronen-Safft und ein klein wenig Spiritu Salis, unter guten und recht wolgesäuerten Sauerteig / mit etwas sehr starcken Wein-Essig; so solches geschehen / und alles wol untereinander vermenget worden / thut man es zusammen in das Essig-Faß / worinnen schon etwas Wein-Essig seyn muß / dann siedet man denjenigen geringen und sauern Wein / und giesset ihn also warm zu besagten Sachen in das Faß. Oder / Man muß einen reinen Triechter in des Fasses Spund stecken / besagte Sachen darein thun / und mit dem heissen gesottenen Wein in das Faß hinein lassen / das Faß wohl zuspünden und 24. Stunde liegen und ruhen lassen / alsdann wird an jedem Ende des Fasses oben auf ein Zweckloch gebohret / und dieselbigen offen gelassen / dann geust man mehr warm gemachten abgestandenen Wein auf den Essig / und so viel man dessen haben und machen will / das Spundloch aber lässet man auch offen / und bedecket es mit einen vierecktichten Bretlein oder Holtz. Wann es nun eine Zeitlang also gelegen / so überkommet man einen sehr köstlichen und sauren Wein-Essig; So viel man nun alle Montage heraus zapffet / kan man alle Freytag / wie obgedacht / wieder zufüllen rc.

Num. 13.

Guten rothen Wein-Essig zu machen.

Man lässet den Essig eine Zeitlang über blaue Korn-

Bayerische Staatsbibliothek München

Korn-Blumen / Garten-Negelein / Weixeln oder sauere Kirschen / Himbeeren ꝛc. siehen / so wird er schön roth und lieblich.

Num. 14.

Schöner blauer Essig.

Man thut Lac-Moß in starcken Wein-Essig / so wird er in wenig Tagen schön blau.

Solcher Gestalten kan man allerley Frucht-Blumen und Kräuter-Essig machen / derowegen es unnöthig seyn wird / hier viel davon zu melden.

ENDE.

Bayerische Staatsbibliothek München

XX 9/2001

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der Zu allerley guten Geträncken treuhertzig-anweisende wohlerfahrne und Curiose Keller-Meister

Bd.: [1]

Nürnberg (1705)

Oecon. 975-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296416-0
VD18 90382269